



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO N.º: 23087.003141/2013-08
CONCORRÊNCIA 04-2013

EDITAL

A Comissão Permanente de Licitação designada pela Portaria n.º 008, de 07/02/2013, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações, realizará licitação na modalidade de **CONCORRÊNCIA**, do tipo "**MAIOR LANCE POR ITEM**", para Concessão de uso de área, equipamentos, utensílios e instalações próprias de Cantina do Campus da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, na cidade de Alfenas/MG, Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 – Centro, mediante as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

1. RECEBIMENTO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES
"DOCUMENTAÇÃO" e "PROPOSTA DE PREÇO"

LOCAL: Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG

ENDEREÇO: Rua Gabriel Monteiro da Silva, n.º 700, Centro, Alfenas/MG Pró-Reitoria de Administração, Prédio "D", Setor de Compras, Sala D 406.

DIA : 06/01/2014

HORÁRIO: 14h

1.1 - Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referentes a esta Concorrência realizar-se-ão no primeiro dia útil de funcionamento da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG que se seguir.

2. No local indicado serão realizados os procedimentos pertinentes a esta Concorrência, com respeito a:

2.1 recebimento dos envelopes "Documentação" e "Proposta"

2.2 abertura dos envelopes "Documentação" e verificação da situação da licitante perante o

SICAF;

2.3 devolução dos envelopes "Proposta" às licitantes inabilitadas; e

2.4 abertura dos envelopes "Proposta" das licitantes habilitadas.

3. As decisões da Comissão Permanente de Licitação serão comunicadas mediante publicação no Diário Oficial da União e na *homepage* da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, pelo menos por 01 (um) dia, salvo com referência àquelas que puderem ser comunicadas diretamente, mediante ofício, aos representantes legais das licitantes, principalmente quanto a:

3.1 - habilitação ou inabilitação da licitante;

3.2 - julgamento das propostas;

3.3 - resultado de recurso porventura interposto;

3.4 - resultado de julgamento desta **Concorrência**.

4. A solicitação de esclarecimento de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação deverá ser efetuada pelas empresas interessadas em participar do certame preferencialmente até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste Instrumento convocatório para a reunião de recebimento e abertura dos envelopes "Documentação" e "Proposta".

5. O esclarecimento de dúvidas a respeito de condições deste Edital e de outros assuntos relacionados a presente licitação serão divulgados mediante publicação de notas na página *web*, no endereço www.unifal-mg.edu.br/licitacoes, cabendo às licitantes o ônus de acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pela Comissão Permanente de Licitação.

5.1 Os projetos estarão disponíveis no endereço www.unifal-mg.edu.br/licitacoes.



CONDIÇÕES DO OBJETO

6. A presente licitação tem por objeto a Concessão de uso de área física, situada na sede da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, na cidade de Varginha/MG, para instalação de cantina, conforme especificado no Projeto Básico e Anexos deste Edital, que será regido pela Lei 8.666/93, em sua redação atual e nas normas aqui contidas.

ITEM	OBJETO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	PÚBLICO (servidores, alunos e terceirizados)
1	Cantina	75,85 m ²	Prédio "D" no Campus Avançado de Varginha, situada à Av Celina Ferreira Ottoni, 4000, Padre Vitor - Varginha – MG	7:00h às 21:30h	200 (duzentas) pessoas

6.1 A Concessão destina-se à instalação de Cantina para atender à comunidade universitária.

DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

7. Poderão participar desta Concorrência quaisquer licitantes que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no item - DA HABILITAÇÃO PRELIMINAR, e que tenham especificado, como objetivo social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, atividade pertinente e compatível com o objeto desta Concorrência.
- 7.1 O cadastramento e a habilitação parcial da licitante no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, de que trata a IN MARE nº 05/95, são válidos como parte dos requisitos mínimos da HABILITAÇÃO PRELIMINAR;
- 7.2 O cadastramento e a habilitação parcial no SICAF poderão ser realizados em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integram o Sistema de Serviços Gerais – SIASG, localizados nas Unidades da Federação até 3 (três) dias antes da data prevista para recebimento e abertura dos envelopes “documentação” e “proposta”.
8. Não poderão participar desta Concorrência:
- 8.1 consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 8.2 as empresas suspensas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas e;
- 8.3 empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição;

DO PROCEDIMENTO

9. O representante legal da licitante, identificado por documento hábil, deverá entregar, impreterivelmente, os envelopes “Documentação” e “Proposta” até o dia, horário e local já fixados no preâmbulo.
- 9.1 Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatária, a não ser como ouvinte;
- 9.2 As pessoas que não comprovarem possuir poderes para representação legal das licitantes somente poderão participar da sessão como ouvintes.
10. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes “Documentação” e “Proposta” não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final desta Concorrência, ressalvado o disposto nas condições estipuladas neste Edital.
11. Na primeira sessão, os envelopes contendo os documentos relativos à habilitação serão abertos, na presença das interessadas, pela Comissão Permanente de Licitação, que fará a conferência e dará vista da documentação, a qual deverá ser rubricada por todos os representantes legais das licitantes presentes.
- 11.1 Abertos os envelopes “Documentação”, a Comissão Permanente de Licitação, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome das habilitadas e das inabilitadas, devendo ser devolvidos às últimas os envelopes “Proposta”, devidamente fechados desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação.



12. A regularidade do cadastramento e da habilitação parcial da licitante que optar por prestar suas informações mediante o SICAF será confirmada por meio de consulta “*on line*”, quando da abertura dos envelopes “Documentação”.
13. Procedida a consulta, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante (Anexo V da IN MARE nº 05/95), declarações essas que deverão ser assinadas pelos membros da Comissão e por todos os representantes das licitantes presentes. As declarações serão juntadas aos autos do processo licitatório.
14. Havendo irregularidade no cadastramento ou na habilitação parcial da licitante que optar por apresentar as informações constantes do SICAF, a mesma será inabilitada.
15. No caso de a licitante ser inabilitada por conta de irregularidade constatada quando da consulta no SICAF, e comprovar, exclusivamente mediante apresentação do formulário de Recibo de Solicitação de Serviço (Anexo III da IN MARE nº 05/95), ter entregue a documentação à sua Unidade Cadastradora no prazo regulamentar, o Presidente da Comissão suspenderá os trabalhos e comunicará o fato ao Órgão gestor do SICAF.
16. As licitantes que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope “Documentação”, ou os apresentarem em desacordo com o estabelecido nesta Concorrência ou com irregularidades, serão inabilitadas, não se admitindo complementação posterior.
17. Não sendo necessária a suspensão da reunião para análise da documentação ou realização de diligências ou consultas, a Comissão decidirá sobre a habilitação de cada licitante.
 - 17.1 se, eventualmente, surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão Permanente de Licitação e conduzam à interrupção dos trabalhos, serão elas consignadas em Ata e a conclusão da habilitação dar-se-á em sessão convocada previamente, ou mediante publicação na página *web* da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG
 - 17.2 as licitantes serão convocadas a comparecer, ficando os envelopes “Proposta” sob a guarda da Comissão Permanente de Licitação, devidamente rubricados no fecho pelos seus membros e pelos representantes legais das licitantes presentes.
 - 17.3 ocorrendo o desdobramento da sessão de habilitação, nova data e horário serão estabelecidos pela Comissão Permanente de Licitação para a abertura dos envelopes “Proposta”.
18. Após a abertura dos envelopes “Documentação”, os demais, contendo as “Propostas”, serão abertos:
 - 18.1 se houver renúncia registrada em Ata ou formalizada por escrito de todas as licitantes ao direito de interposição de recurso; ou
 - 18.2 após transcorrido o prazo regulamentar, sem que tenha havido interposição de recurso; ou
 - 18.3 após dado a conhecer o deferimento ou indeferimento de recurso interposto.
19. As aberturas dos envelopes “Documentação” e “Proposta” serão realizadas em sessão pública, da qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos membros da Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes.
 - 19.1 Consideradas as ressalvas contidas neste Edital, qualquer reclamação deverá ser feita no ato da reunião pelos representantes legais das licitantes presentes;
 - 19.2 a inabilitação da licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.
20. Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes “Documentação” e “Proposta” em um único momento, em face do exame da documentação e da conformidade das propostas apresentadas com os requisitos deste edital, os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, ficarão em poder da Comissão Permanente de Licitação até a data e horário marcados para prosseguimento dos trabalhos.
21. Todos os documentos e igualmente as propostas serão rubricados pelos membros da Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes legais das licitantes presentes à sessão.
22. Após a fase de habilitação, não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
23. Ultrapassada a fase de habilitação das licitantes e abertas as propostas, não caberá desclassificá-las por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o resultado do julgamento.
24. É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta Concorrência, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente das propostas.



25. Considera-se como representante legal qualquer pessoa investida de poderes pela licitante, mediante contrato, procuração ou documento equivalente, para falar em seu nome durante a reunião de abertura dos envelopes, seja referente à documentação ou à proposta.
- 25.1 Entende-se por documento credencial:
 - a) contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia da empresa licitante;
 - b) procuração ou declaração da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação;
 - 25.2 cada representante poderá representar apenas uma licitante;
 - 25.3 o documento de representação poderá ser apresentado à Comissão Permanente de Licitação no início dos trabalhos, isto é, antes da abertura dos envelopes "DOCUMENTAÇÃO" e "PROPOSTA", ou quando esta o exigir;
 - 25.4 a não apresentação do documento legal de representação não inabilitará a licitante, mas impedirá o seu representante de se manifestar e responder em seu nome.
26. Os envelopes contendo as propostas das empresas inabilitadas ficarão à disposição das mesmas pelo período de 10 (dez) dias úteis, contados do encerramento da licitação (transcorrido o prazo regulamentar para interposição de recurso contra o resultado da licitação ou, se for o caso, quando denegados os recursos interpostos), após o que serão destruídos pela Comissão Permanente de Licitação.

DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

27. Até o dia, horário e local fixados no preâmbulo deste Edital, cada licitante deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação, simultaneamente, sua documentação e propostas de preço, em envelopes separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além da razão social e do CNPJ da licitante, os seguintes dizeres:

CONCORRÊNCIA Nº 04/2013
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
DOCUMENTAÇÃO - ENVELOPE Nº 01

CONCORRÊNCIA Nº 04/2013
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG
PROPOSTA - ENVELOPE Nº 02

- 27.1 As licitantes que deverão entregar 01 (um) envelope com a proposta (Proposta – Envelope nº 02), e para a Habilitação deverá ser entregue 01 (um) envelope (Documentação – Envelope nº 01).

DA HABILITAÇÃO PRELIMINAR - ENVELOPE Nº 1 (DOCUMENTAÇÃO)

- 28 . A HABILITAÇÃO PRELIMINAR para participar desta CONCORRÊNCIA compreende:

28.1 A LICITANTE que NÃO OPTAR por ser verificado no SICAF seu cadastro, sua regularidade fiscal e a sua Qualificação Econômico-Financeira **deverá apresentar**, dentro do ENVELOPE Nº 01, os documentos relacionados a seguir, bem como aqueles relacionados no item 29 deste Edital.

28.1.1 Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresariais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
 - a.1) os documentos em apreço deverão estar acompanhados da última alteração ou da consolidação respectiva;
- b)) em caso da empresa licitante se enquadrar como ME/EPP, esta deverá apresentar documentação atualizada que comprove seu enquadramento, para que possa usufruir dos benefícios da Lei Complementar nº 123/2006;



b.1) a comprovação de enquadramento poderá ser apresentada através de Declaração emitida pela empresa licitante (ANEXO VII), juntamente com a Certidão Simplificada, ou documento equivalente, atualizados, emitido pela Junta Comercial Estadual.

b.2) a não apresentação da documentação a qual se refere os itens b) e b.1) implica da decadência do direito.

c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e

d) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

28.1.2 Relativos à Regularidade Fiscal:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

c) prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente, na forma da lei; e

c 1) faz parte da prova de regularidade para com a Fazenda Federal, a Certidão Quanto à Dívida Ativa da União, fornecida pela Procuradoria da Fazenda Nacional.

d) prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND) e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

28.1.3 Relativos à Regularidade Trabalhista:

a) A consulta da regularidade trabalhista será realizada através da emissão da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, pela Comissão Permanente de Licitação, na fase de habilitação, no sítio do Tribunal Superior do Trabalho, www.tst.jus.br, para atendimento da Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011 e da Resolução do Tribunal Superior do Trabalho nº 1.470, de 24 de agosto de 2011.

28.1.4 Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou de outro indicador que o venha substituir.

a.1) Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

a.1.1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima) com as devidas alterações posteriores:

- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

a.1.2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, ou
- por fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

a.1.3) sociedade criada no exercício em curso:

- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;



a.1.4) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

b) a boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

b.1) as fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;

b.1.1) caso o memorial não seja apresentado, a Comissão reserva-se o direito de efetuar os cálculos;

b.2) se necessária a atualização do balanço e do capital social, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente;

29. TODAS AS LICITANTES, inclusive as optantes pelo SICAF, **deverão apresentar**, dentro do Envelope nº 01, os seguintes documentos:

29.6 certidão negativa de falência, concordata ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data de expedição inferior a 60 (sessenta) dias da data de abertura;

29.7 comprovação de capital social ou patrimônio líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor total da proposta (exigida somente no caso de a licitante apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) nos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral);

29.8 declaração de inexistência de fato superveniente para sua habilitação, conforme anexo III do Edital;

29.9 declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1998 (Lei nº 9.854/99).

29.10 É obrigatório o preenchimento e envio da DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA (Anexo V), sob pena de INABILITAÇÃO DA PROPOSTA, em conformidade com a Instrução Normativa nº 02 de 16 de setembro de 2010, publicado no D.O.U. dia 17 de setembro de 2010, Seção 1, página 80.

29.11 Declaração de que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação (ANEXO VI) .

29.12 A licitante interessada deverá apresentar, durante a fase de habilitação, no mínimo 1 (um) atestado de capacidade técnica, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado. Caso a empresa não tenha como apresentar o ATESTADO, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, a mesma poderá fazê-lo de próprio punho, sendo garantido à UNIFAL/MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.

Observações:

- 1) todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em



língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

- 2) as declarações deverão estar emitidas em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram;
- 3) o representante legal, que assinar pela empresa licitante os documentos, deverá estar credenciado para esse fim, e ser comprovado se a Comissão Permanente de Licitação vier a exigir; e os documentos pertinentes e exigidos neste Edital, dentro do Envelope nº 01, deverão, de preferência, ser entregues numerados seqüencialmente e na ordem indicada neste Edital, a fim de permitir maior rapidez durante a conferência e exame correspondente.

29.13 Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar

29.13.1 em nome da licitante, e, preferencialmente, com número do CNPJ e

endereço respectivo:

- a) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou
- b) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

d) os atestados de capacidade técnica/responsabilidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ da matriz e/ou da(s) filial(ais) da licitante;

31. Os documentos exigidos nesta Concorrência poderão ser apresentados por cópia, exceto as declarações.

31.1 serão aceitas somente cópias legíveis;

31.2 não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas; e

31.3 a Comissão Permanente de Licitação reserva-se o direito de solicitar o original de

qualquer documento, sempre que julgar necessário.

30. As datas e horários não serão prorrogados em hipótese alguma. Qualquer dúvida deverá ser sanada por escrito junto a Comissão Permanente de Licitação.

Observações:

31. Os documentos poderão ser autenticados pela Comissão Permanente de Licitação, a partir do original, até as **11 horas do dia 06/01/2014**, período da manhã do dia da abertura da sessão pública.

31.1.1 – No horário da abertura dos envelopes, a Comissão Permanente de Licitação não autenticará nenhuma documentação;

a) serão aceitas somente cópias legíveis;

b) não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas; e

c) a Comissão Permanente de Licitação reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que julgar necessário.

DA VISTORIA

32. É facultativo a visita no local estabelecido para o funcionamento da Cantina, objeto desta Concorrência para inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes que poderão afetar o custo e as exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas. **A DECLARAÇÃO DE VISTORIA (Anexo VI-A)** deverá ser emitida pela empresa licitante, devidamente assinada pelo seu representante legal e com o visto do servidor responsável pelo Campus de Varginha. **As visitas técnicas podem ser agendadas com a Administradora lêda no telefone (35)3219-8608, em até 2(dois) dias úteis anterior a abertura da Licitação.**

32.1 As datas e horários não serão prorrogados em hipótese alguma. Qualquer dúvida deverá ser sanada junto ao Setor de Licitações pelo telefone (35) 3299-1070 e por ocasião da vistoria, ou em outra oportunidade.

32.2 O Representante, credenciado pela licitante para efetuar a vistoria, deverá apresentar-se munido da declaração de responsável – modelo no edital.



DA PROPOSTA - ENVELOPE Nº 02

33. A proposta de preço contida no Envelope nº 02 deverá ser apresentada, conforme modelo:
- 33.1 de preferência emitida por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricada;
 - 33.2 fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da licitante, o CNPJ, número(s) de telefone(s) e de fax e, se houver, *e-mail* e o respectivo endereço com CEP;
 - 33.3 indicação do valor da proposta de concessão mensal, pelo período de 01 (um) ano, em REAL, com duas casas decimais;
 - 33.3.1 A licitante deverá apresentar os preços unitários dos itens referentes aos Anexos XIII e XIV, não podendo ofertar valores superiores aos preços estipulados nos referidos anexos.
 - 33.4 Deverá ser acompanhada da Planilha de Custo e Formação de Preços, na qual constará, juntamente com o valor cotado mensal da concessão de uso, informações de custo dos gêneros alimentícios, aluguel, gastos com pessoal, água, energia elétrica, gás, materiais de limpeza, descartáveis e outros;
 - 33.5 O preço unitário dos alimentos deverá incluir todos os custos/benefícios, tributos e encargos sociais, trabalhistas e previdenciários, mão-de-obra, bem como insumos a serem empregados no preparo e fornecimento dos mesmos;
 - 33.6 indicação do prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura das Propostas;
 - 33.7 quaisquer outras informações julgadas necessárias e convenientes pela licitante.
34. As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, verificar:
- 34.1 Os serviços a serem oferecidos deverão obedecer o cardápio constante no Projeto Básico;
 - 34.2 **O local destinado à Cantina, conforme projetos e plantas que estarão disponíveis na página www.unifal-mg.edu.br/licitacoes;**
 - 34.3 Tabela de preços, que deverá conter preços praticados no mercado, não podendo ser superior aos preços estipulados no Projeto Básico, sendo que, na ocorrência de qualquer reajuste de preços, cópia da mesma deverá ser submetido a aprovação da Comissão Fiscalizadora da UNIFAL-MG e após deverá ser fixada em lugar visível na Cantina, obedecendo o Código de Defesa do Consumidor.
 - 34.4 no caso de falhas, erros, discrepâncias ou omissões, bem, ainda, transgressões às Normas Técnicas, regulamentos ou posturas, caberá à licitante formular imediata comunicação escrita à Comissão Permanente de Licitação, no prazo estabelecido na Condição 4ª deste Edital, para fins de esclarecimento por parte da Comissão.
35. Em nenhuma hipótese o conteúdo das propostas poderá ser alterado, seja com relação às características técnicas, prazo de garantia e valor da proposta, ou de qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas falhas formais, alterações essas que serão analisadas pela Comissão Permanente de Licitação.
- 34.4.1 Serão corrigidos automaticamente pela Comissão Permanente de Licitação quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total do item, quando prevalecerá sempre o primeiro;
 - 34.4.2 a falta de data e/ou rubrica da proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes "Proposta" e com poderes para esse fim, podendo ser desclassificada a que não satisfizer tal exigência; e
 - 35.1 a falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá, também, ser suprida com aqueles constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope n.º 01 - DA DOCUMENTAÇÃO;

DOS PREÇOS

36. Só será aceita cotação em moeda nacional, ou seja, em Real (R\$), em algarismo arábico e, de preferência, também por extenso, prevalecendo este último, em caso de divergência, desprezando-se qualquer valor além dos centavos.
37. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à **CONCESSIONÁRIA**, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade;
38. No período de férias, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a **CONCESSIONÁRIA** não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos dos períodos de paralisação.



DOS PRAZOS

39. A proposta deverá ter a validade mínima de 60 (sessenta) dias, contada da data estabelecida no preâmbulo desta Concorrência para o recebimento dos envelopes “Documentação” e “Proposta”.
40. Caso os prazos estabelecidos nas Condições anteriores não estejam expressamente indicados na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos para efeito de julgamento.

41. Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade das propostas, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, poderá ser solicitada prorrogação da validade referida a todas as licitantes classificadas, por igual prazo, no mínimo.

DO ENQUADRAMENTO LEGAL DA LICITAÇÃO

42. Trata-se de licitação do tipo Concorrência enquadrada nos artigos 10, inciso II, alínea “a”, 22, inciso I, e 45, § 1º, inciso I, todos da Lei nº 8.666/93.

DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

43. Após a análise das propostas, serão desclassificadas, com base no artigo 48, incisos I e II da Lei n.º 8.666/93, as propostas que:
 - 43.1 não atenderem às exigências contidas nesta **CONCORRÊNCIA**.
44. Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas, escoimadas das causas referidas na condição anterior.

DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

45. Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido nesta Concorrência e seus Anexos será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta de maior lance.
46. A Comissão Permanente de Licitação poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao Quadro de Pessoal da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar-se na sua decisão.
47. Após a análise das propostas apresentadas, em confronto com as exigências deste Edital, será considerada como licitante vencedora aquela detentora da proposta com o maior lance.
 - 47.1 Julgamento e classificação da Proposta, será pelo critério do “**Maior Lance por Item**”, obtido a partir do valor mínimo de **R\$ 709,96 (setecentos e nove reais e noventa e seis centavos)**.
 - 47.2 As propostas com valores inferiores ao limite para concessão, serão desclassificadas.
48. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista nesta Concorrência, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, preço ou vantagem baseados nas ofertas das demais licitantes.
49. Não se admitirá proposta que apresentar preços global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que esta Concorrência não tenha estabelecido limites mínimos.
50. À Comissão Permanente de Licitação, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas, bem, ainda, em seus Anexos, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste Edital. No julgamento será aplicado o disposto na Lei Complementar n.º 123/2006, para o que as microempresas e as empresas de pequeno porte **deverão apresentar seus registros nos órgão competentes**.

DO DESEMPATE

51. No caso de empate entre duas ou mais propostas, será aplicada a regra contida na Lei complementar 123/2006; e caso nenhuma licitante seja micro ou pequena empresa, será efetuado sorteio em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas.

DO RECURSO

52. Observado o disposto no artigo 109 da Lei n.º 8.666/93, a licitante poderá apresentar recurso à Presidente da Comissão Permanente de Licitação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, nos casos de habilitação ou inabilitação da licitante ou do julgamento das propostas, anulação ou



revogação desta Concorrência.

52.1 Para efeito do disposto no § 5º do art. 109 da Lei nº 8.666/93, ficam os autos desta Concorrência com vista franqueada aos interessados.

53. Interposto, o recurso será comunicado às demais licitantes que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis. Findo esse período, impugnado ou não o recurso, a Comissão Permanente de Licitação poderá, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, reconsiderar a sua decisão ou fazê-lo subir, devidamente informado, a Pró-Reitoria de Administração e Finanças da UNIFAL-MG para encaminhamento ao Magnífico Reitor da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.
54. Quaisquer argumentos ou subsídios concernentes à defesa da licitante que pretender modificação total ou parcial das decisões da Comissão Permanente de Licitação deverão ser apresentados por escrito, exclusivamente, anexando-se ao recurso próprio.

DA ADJUDICAÇÃO

55. A concessão de uso correspondente ao objeto será adjudicada à empresa vencedora, depois de atendidas as Condições desta Concorrência.

DO TERMO DE CONTRATO

56. Sem prejuízo do disposto no Capítulo III a IV da Lei n.º 8.666/93, o contrato referente à execução dos serviços, será formalizado e conterà, necessariamente, as Condições já especificadas neste Ato Convocatório.
57. Quaisquer condições apresentadas pela adjudicatária em sua proposta, se pertinentes, poderão ser acrescentadas ao contrato a ser assinado.

DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO

58. A Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG convocará, oficialmente, a adjudicatária, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, assinar o contrato sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
59. O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG.
60. É facultado à Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços atualizados, ou revogar esta Concorrência, independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
 - 60.1 a recusa injustificada da adjudicatária em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades legalmente estabelecidas.
 - 60.1.1 o disposto no item anterior não se aplica às licitantes convocadas nos termos do art. 64, § 2º da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao prazo e preço.

DO SEGURO

61. a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar Seguro contra incêndio, roubo e intempéries, dos imóveis, objeto desta licitação, no prazo da vigência do Contrato de Concessão de Uso.

DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

62. A execução do contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do art. 54 da Lei n.º 8.666/93, combinado com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.



DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

63. O contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, com a apresentação das devidas justificativas adequadas a esta Concorrência.

64. No interesse da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, o valor inicial atualizado do contrato poderá ser aumentado ou suprimido até o limite de 25% (vinte e cinco por cento), conforme disposto no art. 65, parágrafos 1º e 2º, da Lei nº 8.666/93.

64.1A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários;

64.2 nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido nesta condição, salvo as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes;

64.3 A Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG poderá alterar unilateralmente o Contrato nos seguintes casos:

- a) quando houver modificação do projeto ou das especificações, para melhor adequação técnica aos seus objetivos;
- b) quando necessária a modificação do valor contratual em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, nos limites previstos no artigo 65 da Lei de Licitações.

DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

65. A vigência do contrato será de 60(sessenta) meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei, a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

DOS ENCARGOS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG E A LICITANTE VENCEDORA

66. Caberá a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG:

66.1 permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços;

66.2 prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável da licitante vencedora;

66.3 acompanhar e fiscalizar, por intermédio de Comissão para tanto formalmente designada; 67. Caberá à licitante vencedora:

67.1 Prover a cantina com equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e em quantidade suficiente para o bom funcionamento da cantina;

67.2 ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas **decorrentes** da execução dos serviços, tais como:

- a) salários;
- b) seguros de acidente;
- c) taxas, impostos e contribuições;
- d) indenizações;
- e) vales-refeição;
- f) vales-transporte; e
- g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

67.4 manter os seus empregados sujeitos às condições de horários de funcionamento da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

67.5 manter, ainda, os seus empregados identificados, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG;

67.6 responder pelos danos causados diretamente à Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG ou a terceiros;

67.7 responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a execução dos serviços;

67.8 arcar com despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados na execução dos serviços da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG;

DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS

68. À licitante vencedora caberá, ainda:

68.1 assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações



sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG;

68.2 assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no decorrer do fornecimento e do desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG;

68.3 assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas a esse processo licitatório e respectivo contrato, originariamente ou vinculados por prevenção, conexão ou contingência; e

68.4 assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação desta Concorrência.

68.5 Cumprir a legislação relacionada ao comércio, bem como o código de Defesa do consumidor, a legislação da Vigilância Sanitária e demais legislações pertinentes.

69. A inadimplência da licitante, com referência aos encargos estabelecidos na Condição anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, nem poderá onerar o objeto desta Concorrência, razão pela qual a licitante vencedora renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

70. Deverá a licitante vencedora observar o seguinte:

70.1 é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG durante a vigência do contrato;

70.2 é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca desta Concorrência, salvo se houver prévia autorização da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG;

70.3 as demais obrigações estão descritas e detalhadas no Projeto Básico, Anexos e Minuta do Contrato.

DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

71. A Concessão será acompanhada e fiscalizada por Comissão, para tanto instituída pela Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, permitida a contratação de terceiros para assisti-la e subsidiá-la de informações pertinentes a essa atribuição.

72. A CONCESSIONÁRIA deverá indicar preposto, a ser submetido à aprovação da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que for necessário.

DAS SANÇÕES

73. O descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará a licitante vencedora à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente.

74. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Concorrência, a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

74.1 advertência;

74.2 multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

74.3 suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

74.4 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.

75. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na Condição anterior:

75.1 pela recusa injustificada em assinar o Contrato, exceto aos licitantes convocados



nos termos do art. 64, § 2º da Lei 8.666/93;

75.2 pela não apresentação da garantia de que trata este edital;

75.3 pelo descumprimento de alguma das Condições e dos prazos estipulados neste Edital e em sua proposta.

76. Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.
77. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, em relação a um dos eventos arrolados na Condição 102, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.
78. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

DA RESCISÃO

79. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.
- 79.1 -os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
80. A rescisão do contrato poderá ser:
- 80.1 determinada por ato unilateral e escrito da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a licitante vencedora com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos, salvo no caso do inciso XVII; ou
- 80.2 amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo nesta Concorrência, desde que haja conveniência para a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG; ou
- 80.3 judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
81. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

82. A licitante deverá indicar em sua proposta, ou encaminhar até a data de assinatura do contrato, o nome e o número do telefone do seu preposto, que estará sujeito à aceitação da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, para representar a licitante vencedora na execução do contrato.
83. Em caso de dúvida, a interessada deverá contatar a Comissão Permanente de Licitação da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, no Setor de Compras, situado na Rua Gabriel Monteiro da Silva, n.º 700, sala "D 406", Alfenas/MG ou pelos telefones: (35) 3299-1070/3299-1072, e-mail cpl@unifal-mg.edu.br das 07 às 11 e das 13 às 17 horas, para obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

84. É facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, os termos do presente Edital, até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de habilitação (Documentação), devendo a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, por intermédio da Comissão Permanente de Licitação, julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis.
85. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data marcada para recebimento dos envelopes "Documentação" e "Proposta", apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.
86. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar desta Concorrência até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente. A impugnação interposta deverá ser comunicada à Comissão Permanente de Licitação, logo após ter sido protocolizada no Serviço de Protocolo da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.

DA CONCORRÊNCIA

87. A critério da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, esta Concorrência poderá ser anulada, se houver ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado; ou ser revogada, a juízo da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta; ou
- 87.3 ser a data de abertura dos envelopes "Documentação" e "Proposta" transferida, por conveniência exclusiva da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1334 / Fax: (35) 3299-1071



88. Será observado, ainda, quanto ao procedimento desta Concorrência:
- 88.1 a anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei n.º 8.666/93;
- 88.2 a nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado, ainda, o dispositivo citado na alínea anterior; e
- 88.3 no caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

DOS ANEXOS

89. São partes integrantes deste Edital todos os anexos, o Projeto Básico, as plantas e a Minuta do contrato que o acompanham.

DO FORO

90. As questões decorrentes da execução deste instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Varginha, Seção Judiciária de Minas Gerais, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Leida Cristina Maia
Presidente da CPL



ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA

A

Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG

Ref.: CONCORRÊNCIA nº 04/2013

Abertura dos envelopes: _____

Horário: _____ horas

Pela presente manifestamos nossa submissão aos preceitos legais em vigor especialmente aos da Lei nº 8.666/93 e Decreto Lei nº 9.760/46 e integral concordância e aceitação pelas cláusulas e condições do presente Edital.

02. Propomos contratar em esta Universidade o objeto da presente licitação, obedecendo as estipulações do Edital correspondente, nas seguintes condições:

Valor de Concessão R\$ _____ (_____) mensal.

Tabela de Preços

Validade da Proposta: (mínimo de 60 dias).

Os dados da nossa empresa são:

Razão Social: _____;

CNPJ(MF) n.º: _____;

Inscrição Estadual n.º: _____;

Endereço: _____;

Fone: _____;

Fax (se houver): _____;

CEP: _____;

Cidade: _____;

Estado: _____;

Local e data

Assinatura e carimbo
(do representante legal)

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1334 / Fax: (35) 3299-1071



ANEXO II

DECLARAÇÃO

Declaramos, em atendimento ao previsto no edital da CONCORRÊNCIA nº 04/2013, que as informações constantes dos documentos exigidos deverão ser verificadas pelo cadastramento e habilitação parcial da empresa no SICAF.

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observação: - emitir em papel que identifique a licitante.



ANEXO III

DECLARAÇÃO

_____(empresa), CNPJ _____ (CNPJ) nº.
_____, situada _____, declara sob as
penas da Lei que **Não** há a superveniência de fatos impeditivos da habilitação na CONCORRÊNCIA n.º
04/2013.

- 1 - _____
2 - _____

Local e data.

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.
Utilizar quantas linhas forem necessárias.
Declaração exigida somente em caso positivo.



ANEXO IV

DECLARAÇÃO

.....(empresa), inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observações: emitir em papel que identifique a licitante.
Declaração a ser emitida pela licitante.



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CONCORRÊNCIA 04/2013 – PROCESSO 23087.003141/2013-08

NOME: _____ CPF: _____
RG: _____ EMISSOR: _____ (Identificação completa do representante da licitante),
como representante devidamente constituído da _____ (Identificação completa da
licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto no item 29.5 do Edital de Concorrência
04/2013, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da Concorrência 04/2013 foi elaborada de maneira independente pelo Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2013, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência 04/2013 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2013, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2013 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 04/2013 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência 04/2013 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência 04/2013 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da UNIFAL-MG antes da abertura oficial das propostas; e

(f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de 2013.

(representante legal do licitante)



ANEXO VI

DECLARAÇÃO (MODELO)

DECLARAMOS, em atendimento ao previsto no item 29.11 do Edital CONCORRÊNCIA nº 04/2013, que, por intermédio do _____, portador do CPF (MF) nº _____ e do RG nº _____, devidamente credenciado por nossa empresa _____, tomamos conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

DECLARAMOS, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja vencedora.

Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa



ANEXO VI-A

(*) DECLARAÇÃO DE VISTORIA
(MODELO)

DECLARAMOS, em atendimento ao previsto no item 32 do Edital CONCORRÊNCIA nº 04/2013, que, por intermédio do _____, portador do CPF (MF) nº _____ e do RG nº _____, devidamente credenciado por nossa empresa _____, vistoriamos o local relativo a concessão que destina-se à instalação de Cantina para atender à comunidade universitária, situado à Avenida Celina Ferreira Otoni, nº 4.000, bairro Padre Vítor, Varginha – MG e que somos detentores de todas as informações.

DECLARAMOS, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja vencedora.

DECLARAMOS, também, que tomamos conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação

Local e data

Nome e assinatura do representante legal da empresa

Visto em ____/____/2013

Carimbo e assinatura do servidor da UNIFAL-MG



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
Pró-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1334 / Fax: (35) 3299-1071



ANEXO VII

(*) DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE ME/EPP

CONCORRÊNCIA 04/2013 – PROCESSO 23087.003141/2013-08

Declaro sob as penas da Lei, que a empresa _____, inscrita CNPJ sob o nº _____ enquadrada como: () MICROEMPRESA, () EMPRESA DE PEQUENO PORTE, de acordo com a receita bruta anual, podendo receber o tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, estando ciente da responsabilidade administrativa, civil e penal, em caso de declaração falsa.

_____, em ____ de _____ de 2013.

(representante legal do licitante)



PROJETO BÁSICO

1 - OBJETO

Concessão de uso de área física por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da Cantina instalada na Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, para atender à comunidade acadêmica do Campus Avançado de Varginha – MG. Caberá ao licitante vencedor instalar todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para o adequado funcionamento da cantina.

2 - ESPECIFICAÇÃO

2.1. Local:

OBJETO DE CONCESSÃO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
Área Física	75,85 m ²	Prédio “D” (leia-se: dê), da UNIFAL/MG, no Campus Avançado de Varginha, situado na Avenida Celina Ferreira Ottoni, 4000, Padre Vitor – Varginha – MG.

2.2. Horário mínimo de funcionamento da cantina:

- Ininterrupto, de segunda a sexta-feira, das 07:00 às 21:30 horas;
- Aos sábados das 08:00 às 11:00h;
- Durante o período de férias escolares das 08:00 às 17:00 horas;
- Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONCESSIONÁRIA será comunicada para que disponibilize os serviços da cantina.

2.3. Público alvo:

- Servidores (professores e técnicos), prestadores de serviços e alunos, que frequentam a Universidade nos períodos matutino, vespertino e noturno;
- Aos sábados e em períodos de férias, feriados e recessos escolares o número de usuários é reduzido.

2.4. Valor da concessão: o preço mensal mínimo para objeto da Concessão, fixado pela Pró-Reitoria de Administração e Finanças – PROAF, após avaliação mercadológica de locação de imóveis é de **R\$ 709,96 (setecentos e nove reais e noventa e seis centavos)**.

88. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à **CONCESSIONÁRIA**, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

89. No período de férias, paralisações, recessos escolares e outras inacessibilidades, para as quais a **CONCESSIONÁRIA** não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos dos



períodos de paralisação.

3. EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

- 3.1.** Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento a lista de produtos que devem ser oferecidos, cardápio mínimo estipulado, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários, nos termos do **Anexo I**.
- 3.2.** O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, a cada 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início da concessão, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.
- 3.3.** O preço inicial de todos os produtos comercializados na Cantina no início da execução do contrato somente poderão sofrer reajuste, após análise e aprovação pela Comissão Fiscalizadora das justificativas apresentadas pela CONCESSIONÁRIA, devidamente acompanhadas de Planilha com o valor de mercado vigente de cada produto em três locais do mesmo ramo de atividade da cidade de Varginha – MG. Após a aprovação do reajuste pela referida comissão, a tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Cantina, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.
- 3.4.** Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL/MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.
- 3.5.** ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA – a licitante interessada deverá apresentar, durante a fase de habilitação, no mínimo 1 (um) atestado, em nome da licitante, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que executou serviço pertinente e compatível com o objeto ora licitado. É garantido à UNIFAL/MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.
- 3.6.** As preparações e produtos a serem comercializados na Cantina devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no **Anexo II**, onde constam também o peso mínimo e o maior preço aceitável para os produtos comercializados na Cantina, sendo que o preço dos demais itens adicionados devem ser tabelados conforme as exigências e condições dos Itens **3.3** e **3.7** deste Termo de Referência.
- 3.7.** Fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Cantina, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão Fiscalizadora realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na cantina, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.
- 3.8.** A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.
- 3.9.** Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.



- 3.10.** A CONCEDENTE poderá, durante o preparo ou distribuição de todos os produtos, na pessoa do fiscal, solicitar à CONCESSIONÁRIA imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
- 3.11.** A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e balcão refrigerado, as preparações frias.
- 3.12.** A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.
- 3.13.** Os sucos deverão ser preparados com água filtrada ou mineral e fornecidos em copo descartável.
- 3.14.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter nos balcões de atendimento e nas mesas, no mínimo, canudos plásticos para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo “catchup”, maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.
- 3.15.** Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.
- 3.16.** Todos os produtos que atendem ao cardápio mínimo exigido deverão estar disponíveis diariamente, sendo concedidas exceções a preparações típicas de estações específicas do ano.
- 3.17.** Todas as preparações caseiras (como sanduíches, mousses, bolos, dentre outros) devem ser preparadas dentro da própria cantina.
- 3.18.** A água que abastece a cantina não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da água pelo serviço municipal de abastecimento. É de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação de filtro ou outro dispositivo de purificação da água que será utilizada para o preparo de sucos, gelos e similares.
- 3.19.** Até que o Restaurante Universitário seja inaugurado no Campus, a cantina poderá servir refeições no **almoço**, desde que preparada dentro dos padrões sanitários, conforme legislação vigente, atendendo a composição de cardápio conforme **Anexo III**.
- 3.20.** Após a inauguração do Restaurante Universitário, a cantina poderá vender apenas pratos executivos e, ou, mais elaborados que os comercializados no Restaurante, submetendo à Comissão de Fiscalização previamente a proposta de pratos e seus respectivos preços, para aprovação.
- 3.21.** O valor máximo que poderá ser cobrado por refeição servida é de **R\$ 5,50 (cinco reais e cinquenta centavos)**, para o almoço inteiro, e **R\$ 4,00 (quatro reais)**, para meio almoço.
- 3.22.** Independente da forma de pagamento que o usuário da cantina utilizar (dinheiro, cartão de crédito ou débito, cheques, dentre outros) não será permitido cobrar nenhum adicional ao valor final do produto para cobrir despesas operacionais com instituições financeiras, conforme previsto na legislação vigente.
- 3.23.** O início da prestação de serviço deverá acontecer em até 05 (cinco) dias úteis após a homologação do resultado da licitação, mediante autorização da Comissão de Fiscalização.
- 3.24.** O calendário acadêmico com a previsão de férias, feriados e recessos escolares pode ser consultado no site da UNIFAL-MG (<http://www.unifal-mg.edu.br/portal/>), link à Direita: Calendário Acadêmico.

4. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 4.1.** Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta



CONCORRÊNCIA, zelando pelo imóvel cedido.

4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar, por escrito, à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

4.3. As despesas originárias com tais obras e, ou, serviços correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Cantina, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG.

4.4. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, incêndio e explosão. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a CONCESSIONÁRIA responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da CONCESSIONÁRIA terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL/MG, para dar início à reparação do dano. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela CONCESSIONÁRIA à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A CONCESSIONÁRIA apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG.

4.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter na CANTINA o registro de inspeção sanitária da Prefeitura Municipal, bem como Alvará de Funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela UNIFAL/MG, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

4.6. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, sob a orientação de um profissional nutricionista, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10 de março de 1999, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9 de setembro de 2008; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato. Esses documentos devem estar disponíveis na cantina



no primeiro dia útil do terceiro mês do início do contrato, para fins de fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

4.7. Visando também a qualidade, deverá promover semestralmente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço.

4.8. Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, com identificação, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da CONCEDENTE aos seus horários de trabalho; assim como a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONCEDENTE sejam respeitados.

4.9. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros) de qualidade comprovada, gás e mão de obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual em número suficiente para seus funcionários.

4.10. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA fornecer e instalar todos equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a perfeita execução dos serviços, obedecendo as normas da vigilância sanitária. No término do contrato, os mesmos poderão ser retirados.

4.11. Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) equipamento com dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos, saboneteira dosadora para sabonete líquido inodoro e outra para álcool, além de todas as lixeiras com tampa acionada por pedal, cujo fornecimento, instalação e abastecimento é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.12. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da UNIFAL/MG, esse número deverá ser ampliado.

4.13. Manter sempre atualizada e em local visível a tabela de preços e a escala de serviço mensal do pessoal que opera na Cantina especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

4.14. Zelar pela manutenção da qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com a legislação pertinente. As preparações e demais produtos deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua comercialização.

4.15. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIFAL/MG, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

4.16. Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, conforme **Anexo IV**, apresentando os resultados à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.



4.17. Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL/MG ou terceiros por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos.

4.18. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da CONCEDENTE quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

4.19. Serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA as despesas de água e energia elétrica. O valor de energia elétrica a ser pago corresponderá à indicação constante no medidor instalado no local, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIFAL/MG a ser efetuado mensalmente no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. De mesma forma será efetuado o pagamento do valor da água utilizada, que será de 03 (três) valores do mínimo vigente à data do pagamento, referente à água utilizada. As despesas com gás e telefone, quando for o caso, também ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas.

4.20. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

4.21. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta.

4.22. Manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

4.23. A CONCESSIONÁRIA não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato de Cessão de Uso.

4.24. Permitir a utilização das instalações da Cantina por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL/MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela CONCESSIONÁRIA e o Nutricionista da CONCEDENTE.

4.25. A Cantina somente poderá funcionar após a obtenção, pela CONCESSIONÁRIA, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIFAL/MG totalmente isenta dessas responsabilidades.

4.26. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados à CANTINA, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL/MG julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no



Ministério da Saúde, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão Fiscalizadora.

4.27. Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

4.28. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela CONCESSIONÁRIA, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

4.29. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

4.30. Durante a execução do serviço a CONCEDENTE poderá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, armazenamento e distribuição, para possíveis alterações ou adaptações por parte da CONCESSIONÁRIA, visando atendimento adequado à legislação vigente, mantendo os registros para fiscalização.

4.31. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da CONCEDENTE.

4.32. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

4.33. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONCEDENTE, com acompanhamento por responsável da CONCESSIONÁRIA.

4.34. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

5. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

5.1. Indicar comissão para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.

5.2. Aplicar à CONCESSIONÁRIA as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.

5.3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável Técnico da licitante vencedora.

5.4. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA as dependências para execução do serviço objeto do contrato.

5.5. Autorizar a CONCESSIONÁRIA, se necessário, realizar adaptações nas instalações, bem como reparos na mesma.

5.6. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

6. FISCALIZAÇÃO



À CONCEDENTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

- 6.1.** Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras para avaliação microbiológica.
- 6.2.** Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.
- 6.3.** Comunicar por escrito à CONCESSIONÁRIA qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
- 6.4.** Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação, distribuição e higienização, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio mínimo estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.
- 6.5.** Emitir documento de controle da qualidade das preparações e demais serviços prestados.
- 6.6.** A Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da CONCESSIONÁRIA, devendo:
 33. examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
 34. verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 6.7.** A fiscalização do serviço pela CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- 6.8.** Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

7. VISTORIA

7.1. É facultativa a visita no local objeto da concessão, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes das instalações que poderão afetar o custo e as exigências de ordem técnica para a execução do objeto licitado, não sendo aceitas alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu
Nutricionista
PRACE/UNIFAL-MG



ANEXO I

FORMULÁRIO PADRÃO DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DA CLIENTELA

Item	Expectativas		
	ABAIXO	DENTRO	ACIMA
Agilidade no Atendimento			
Qualidade do Atendimento			
Higiene / Limpeza do Local			
Higiene dos Manipuladores / Balconistas			
Higiene dos Equipamentos e Utensílios			
Qualidade das Preparações			
Quantidade das Porções / Preparações			
Quantidade de Pessoal / Equipe			
Variedade de Produtos			

CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

ÓTIMO: Quando todos ou quase todos os itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (90% a 100%)

BOM: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiverem dentro ou acima das expectativas (70% a 89%)

REGULAR: Quando a metade dos itens da avaliação estiver dentro das expectativas e o restante abaixo (50% a 69%)

SOFRÍVEL: Quando a maior parte dos itens da avaliação estiver abaixo das expectativas (menor que 50%)



**ANEXO II - DEMONSTRAÇÃO DE ITENS MÍNIMOS A SEREM OFERECIDOS E
TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA – CANTINA**

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO
BALAS, GOMAS DE MASCAR E CHOCOLATES			
01	Bala – sabores variados	5 a 10 gramas	R\$ 0,10
02	Bala em drops tipo Halls	33 gramas	R\$ 1,00
03	Bala recheada – sabores variados	6 a 10 gramas	R\$ 0,20
04	Bombons variados	20 a 25 gramas	R\$ 1,00
05	Chicletes de caixinha	2,8 gramas	R\$ 0,25
06	Chocolates diversos	23 a 34 gramas	R\$ 1,50
07	Chocolates em barra	35 a 40 gramas	R\$ 2,00
08	Goma de mascar tipo Bubaallo	5 gramas	R\$ 0,25
09	Goma de mascar tipo Tridente	16 gramas	R\$ 1,50
BEBIDAS			
10	Achocolatado - caixinha	200 ml	R\$ 1,50
11	Água com Gás	510 ml	R\$ 2,00
12	Água sem Gás	500 ml	R\$ 1,50
13	Café puro	100 ml	R\$ 0,75
14	Refrigerante	185 a 290 ml	R\$ 1,25
15	Refrigerante Diet	350 ml	R\$ 2,75
16	Refrigerante Lata	350 ml	R\$ 2,75
17	Suco Natural de Laranja	300 ml	R\$ 2,50
18	Tampico	250 ml	R\$ 1,75
LANCHES E SALGADOS			
19	Bolo – pedaço	150 gramas	R\$ 1,75
20	Misto quente	150 gramas	R\$ 2,50
21	Pão com Mortadela	100 gramas	R\$ 3,00
22	Pão na chapa com margarina	60 gramas	R\$ 1,20
23	Pão-de-queijo	80 gramas	R\$ 1,50
24	Pão-de-queijo recheado	120 gramas	R\$ 2,50
25	Salgados Assados (mínimo 2 tipos)	150 gramas	R\$ 2,00
26	Salgados Fritos (mínimo 2 tipos)	150 gramas	R\$ 2,00
27	Sanduíche Natural	200 gramas	R\$ 3,00
28	X-Salada	250 gramas	R\$ 3,50
DIVERSOS			
29	Barra de Cereais	22 gramas	R\$ 1,50
30	Biscoito / Bolacha doce	40 gramas	R\$ 2,00
31	Bolacha leve tipo Clube Social	26 gramas	R\$ 1,50
32	Salada de Frutas	300 gramas	R\$ 2,50



ANEXO III

DEMONSTRAÇÃO DE COMPOSIÇÃO MÍNIMA DE CARDÁPIO

REFEIÇÃO: ALMOÇO				
COMPONENTES	TIPO	OPÇÃO	PORÇÃO / USUÁRIO	QUANTIDADE DE ALIMENTO PRONTO
SALADAS (2 tipos)	Vegetal folhoso	1	Livre	Consumo
	Legume cru, cozido ou fruta	1	Livre	Consumo
PRATO PRINCIPAL OU OPÇÃO SEM CARNES	Carne bovina, suína, aves ou peixes	1	1	Mínimo 100 gramas de alimento pronto, sem considerar o peso de ossos, cartilagens, peles e caldos
	Preparação à base de proteína vegetal ou preparações com ovos	1	1	Mínimo 100 gramas
GUARNIÇÃO	Verduras e legumes em geral (gratinados, assados, refogados, fritos, cremes), massas, tortas, suflês	1	1	Variável conforme preparação Mínimo 60 gramas
ACOMPANHAMEN- TOS	Arroz	1	Livre	Consumo
	Feijão	1	Livre	Consumo
MOLHOS PARA SALADA	Pimenta	1	Livre	Consumo
	Simples / Diversos	2	Livre	Consumo
ACESSÓRIOS	Azeite	1	Livre	Consumo
	Vinagre	1	Livre	Consumo
	Farinha de Milho	1	Livre	Consumo
	Sal	1	Livre	Consumo
Padrão de Almoço: 1) Inteiro: R\$ 5,50 – apenas o prato principal e a guarnição serão porcionados pelo fornecedor, os demais itens deverão ser servidos à vontade do consumidor 2) Meio: R\$ 4,00 – todos os itens poderão ser porcionados pelo fornecedor				



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
ó-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1334 / Fax: (35) 3299-1071



ANEXO IV

RELAÇÃO DE EXAMES LABORATORIAIS A SEREM REALIZADOS EM TODOS OS FUNCIONÁRIOS QUE MANIPULAM ALIMENTOS – A CADA 12 MESES

MATERIAL	EXAME	OBJETIVOS
Fezes	Coprocultura	Pesquisa de portadores de <i>Salmonella</i> e <i>Shigella</i>
	Coproparasitológico	Pesquisa de protozoários e helmintos
Sangue	Hemograma	Avaliação geral dos funcionários
	VDRL	Pesquisa de sífilis
Urina	Tipo I	Pesquisa de infecção urinária subclínica



MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE ÁREA, QUE ENTRE SI CELEBRAM A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG** E A **EMPRESA** _____, NOS TERMOS QUE SEGUEM:

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG**, Autarquia de Regime Especial, de acordo com a Lei 11.154, de 29 de julho de 2005, publicada no DOU de 1º-8-2005, com sede na cidade de Alfenas-MG, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, inscrita no C.N.P.J sob o nº 17.879.859.0001/15, neste ato representada pelo **Prof. Paulo Márcio de Faria e Silva**, nomeado Reitor pelo Decreto de 25 de Fevereiro de 2010 do Presidente da República, publicado no DOU de 26-02-2010, Página 1, Seção 2, denominada **CONCEDENTE**, e de outro lado, a empresa _____, com sede em _____, na _____, CEP: _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, neste ato representada pelo Sr. _____, portador CPF nº _____ e Identidade RG: _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente Contrato, tendo em vista o processo nº 23087.003141/2013-08, têm justo e contratado, mediante as cláusulas contratuais a seguir enumeradas, sujeitando-se as partes às normas da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993, em sua redação atual.

CLÁUSULA PRIMEIRA

Este Contrato é decorrente da Concorrência nº 04/2013, em consonância com os ditames da Lei 8.666/93, em sua redação atual, cujas normas regem o presente.

CLÁUSULA SEGUNDA

Integram o presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 04/2013 e seus anexos, Termo de Referência e a Proposta da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO OBJETO

O objeto é a Concessão de uso de área física, situada na sede da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, na cidade de Varginha/MG, para instalação de cantina, conforme especificado nas normas de funcionamento do Edital, Termo de Referência e anexos que será regido pela Lei 8.666/93, as alterações posteriores e as normas aqui contidas.

ITEM	OBJETO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	PÚBLICO (servidores, alunos e terceirizados)
1	Cantina	75,85 m ²	Prédio "D" no Campus Avançado de Varginha, situada à Av Celina Ferreira Ottoni, 4000, Padre Vitor - Varginha – MG.	7:00h às 21:30h	200 (duzentas) pessoas

CLÁUSULA QUARTA – DO FUNCIONAMENTO

Horário mínimo de Funcionamento:

- Ininterrupto, de segunda-feira a sexta-feira, das 7:00 às 21:30 horas;
- Aos sábados das 8:00 às 11:00 horas;
- Durante o período de férias escolares das 8:00 às 17:00 horas;
- Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a **CONCESSIONÁRIA** será comunicada para que disponibilize os serviços da Cantina.

CLÁUSULA QUINTA - EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES



1. Com a frequência necessária, serão avaliados os serviços prestados, incluindo a qualidade e quantidade das preparações comercializadas, higiene ambiental e pessoal, atendimento ao cardápio mínimo estipulado, avaliando-se inclusive o grau de satisfação dos usuários, nos termos dos Anexos do Edital.
2. O preço inicial de todos os produtos comercializados na Cantina no início da execução do contrato somente poderão sofrer reajustes após análise e aprovação, pela Comissão Fiscalizadora, das justificativas apresentadas pela **CONCESSIONÁRIA**, devidamente acompanhadas de Planilha com o valor de mercado vigente dos produtos em três locais do mesmo ramo de atividade da cidade de Varginha – MG. Após a aprovação do reajuste pela referida comissão, a tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Cantina, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.
3. Respeitando-se as normas internas de espaço físico da UNIFAL/MG, é proibido incluir nos serviços oferecidos, qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de bebidas alcoólicas e artigos fumíferos, bem como a comercialização de quaisquer outros produtos que não sejam pertencentes ao ramo de lanchonetes.
4. As preparações e produtos a serem comercializados na Cantina devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no Termo de Referência, onde consta também o maior preço aceitável para os produtos comercializados na Cantina, sendo que o preço dos demais itens adicionados deve ser tabelado conforme as exigências e condições dos Itens 2 e 5 deste Contrato.
5. Fornecer à **CONCEDENTE**, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Cantina, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão Fiscalizadora realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na cantina, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.
6. A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.
7. Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.
8. A **CONCEDENTE** poderá, durante o preparo ou distribuição de todos os produtos, na pessoa do fiscal, solicitar à **CONCESSINÁRIA** imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.
9. A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e balcão refrigerado, as preparações frias.
10. A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.
11. Os sucos deverão ser preparados com água filtrada ou mineral e fornecidos em copo descartável.
12. A **CONCESSINÁRIA** deverá manter nos balcões de atendimento e nas mesas, no mínimo, canudos plásticos para sucos e bebidas em geral, guardanapos de papel, além de disponibilizar também: açúcar refinado, molho de tomate tipo "catchup", maionese industrializada, todos na forma de sachês individualizados.
13. Todos os produtos que atendem ao cardápio mínimo exigido deverão estar disponíveis diariamente, sendo concedidas exceções a preparações típicas de estações específicas do ano.
14. Todas as preparações caseiras (como sanduíches, mousses, bolos, dentre outros) devem ser preparadas dentro da própria cantina.

CLÁUSULA SEXTA - DO VALOR

O valor mensal da concessão de uso é de R\$ _____ (_____), conforme proposta da Concorrência

nº 04/2013.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E DA VALIDADE

A vigência deste Contrato será de 60 (sessenta) meses, podendo ser prorrogado nos termos da Lei, contados a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da



União.

CLÁUSULA OITAVA – REAJUSTE

1. O valor contratado para a remuneração da concessão de uso será reajustado, com periodicidade de 12 (doze) meses, com base na média aritmética simples do INPC-IBGE e IGP-DI, entre o mês do início, inclusive, e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta, devendo ter nova avaliação de mercado a cada 5 (cinco) anos.

CLÁUSULA NONA – DO SEGURO

1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar à Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data da assinatura do Contrato, Seguro contra incêndio, roubo e intempéries, dos imóveis, objeto desta licitação, no prazo da vigência do Contrato de Concessão de Uso.

2. Em caso de sinistro não coberto pelo seguro contratado, a **CONCESSIONÁRIA** responderá pelos danos e prejuízos que eventualmente causar à Universidade, propriedade ou pessoa de terceiros em decorrência da execução dos serviços, correndo às suas expensas os ressarcimentos ou indenizações que tais prejuízos venham causar. Ocorrendo qualquer sinistro que atinja serviço a cargo da **CONCESSIONÁRIA** terá esta, independentemente da cobertura do seguro, um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação da UNIFAL/MG, para dar início à reparação do dano. As apólices e certificados de seguros serão providenciados e apresentados pela **CONCESSIONÁRIA** à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, para aprovação, antes da data de início da execução dos serviços. A **CONCESSIONÁRIA** apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora na PRACE/UNIFAL/MG.

3. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a realizar e manter os seguros de Risco de Responsabilidade Civil e de Riscos Diversos de Danos Físicos incluindo, no mínimo, seguro contra: danos elétricos, danos ao imóvel, efeitos da natureza, quebra de vidros, incêndio e explosão. A **CONCESSIONÁRIA** apresentará o recibo da respectiva parcela do seguro mensalmente à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO

1. O pagamento deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento através de GRU, no Banco do Brasil, utilizando-se do código 28830-6, Código identificação 153028 e Gestão 15248. A GRU é modelo padrão de guia emitida através da internet no site: www.tesouro.fazenda.gov.br.

2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o décimo dia útil, o recolhimento do encargo mensal.

3. Se por motivo de caso fortuito ou de força maior o espaço físico cedido ficar inacessível, no todo ou em parte, à **CONCESSIONÁRIA**, o valor mensal de cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de inacessibilidade.

4. No período de férias, paralisações, recessos escolares e de outras inacessibilidades para as quais a **CONCESSIONÁRIA** não tenha concorrido, o valor mensal da cessão de uso será subtraído em 1/30 (um trinta avos) do seu valor, por dia útil de privação de uso, incluindo-se os domingos do período de paralisação.

Sub-Cláusula Primeira - Da Taxa de Energia Elétrica, Água e Outros

A despesa com energia elétrica e água será medida por medidor independente e será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, devendo o pagamento ser efetuado no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. Toda despesa individualizável, com qualquer tipo de instalação decorrente da execução dos fins deste contrato será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

1. Indicar comissão para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, juntamente com a nutricionista da **CONCEDENTE**.

2. Aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as sanções regulamentares contratuais, por quaisquer irregularidades observadas na execução do contrato.



3. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo Preposto ou Responsável Técnico da **CONCESSIONÁRIA**.
4. Disponibilizar à **CONCESSIONÁRIA** as dependências e equipamentos existentes para execução do serviço objeto do contrato, fornecendo no início da prestação do serviço, a relação dos equipamentos disponibilizados.
5. Autorizar a **CONCESSIONÁRIA**, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.
6. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora ao local dos serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando pelo imóvel cedido.
2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá comunicar, por escrito, à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.
3. As despesas originárias com tais serviços ou reparos ao imóvel correrão exclusivamente por conta e responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Cantina, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias). Não será permitida qualquer alteração, modificação ou reforma no espaço cedido, sem a aprovação prévia e por escrito da Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG.
4. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter na CANTINA o registro de inspeção sanitária da Prefeitura Municipal, bem como Alvará de Funcionamento, além de manter constantemente todas as dependências internas e externas pertencentes às instalações por ela administradas, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, dentro dos padrões exigidos pelas autoridades sanitárias e pela UNIFAL/MG, assim como se obriga à limpeza e conservação das áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.
5. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a **CONCESSIONÁRIA** deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria nº 1.428/93, do Ministério da Saúde que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), de acordo com a Resolução da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde, RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e Portaria C.V.S. nº 6/99, de 10 de março de 1999, com alterações dadas pela Portaria C.V.S. nº 18/08, de 9 de setembro de 2008; adequando-o à execução do serviço da Unidade objeto do contrato. Esses documentos devem estar disponíveis para fiscalizações, auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.
6. Visando também a qualidade, deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho e estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação de Perigos em Pontos Críticos de Controle), sob a orientação de um profissional nutricionista.
7. Manter o pessoal em atividade no local, trajando, obrigatoriamente, uniforme adequado aos serviços prestados, com crachá de identificação, exigindo asseio, boa aparência, urbanidade no tratamento com o público, limitando a presença dos seus funcionários nas dependências da **CONCEDENTE** aos seus horários de trabalho; assim como a **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da **CONCEDENTE** sejam respeitados.
8. É responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** o fornecimento de alimentos utilizando materiais de consumo descartáveis de qualidade comprovada.
9. É responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a mão-de-obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes, bem como equipamentos de proteção individual em número suficiente para seus funcionários.
10. Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) equipamento com dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos, saboneteira dosadora para sabonete líquido inodoro e outra para álcool, além de todas as lixeiras com tampa acionada por pedal.



11. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratuais assumidos, sendo certo que, se necessário e mediante solicitação da UNIFAL/MG, esse número deverá ser ampliado.

12. Manter sempre atualizada e em local visível a tabela de preços e a escala de serviço mensal do pessoal que opera na Cantina especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

13. Zelar pela manutenção da qualidade dos alimentos fornecidos, de acordo com a legislação pertinente. As preparações e demais produtos deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua comercialização.

14. Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UNIFAL/MG, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

15. Exigir de todo pessoal do serviço, às suas expensas, exames médicos admissionais, demissionais, bem como periódicos, a cada 12 (doze) meses, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação, apresentando os resultados à Comissão Fiscalizadora da UNIFAL/MG. Esse perfeito e regular controle sobre o estado de saúde dos empregados é necessário a fim de providenciar a substituição dos mesmos, de imediato, em caso de doença incompatível com a função.

16. Responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL/MG ou terceiros por seus empregados ou prepostos, decorrentes de uso, manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto deles e emprego indevido de materiais, equipamentos e, ou, instrumentos.

17. Zelar pela ordem, disciplina, moralidade e boa conduta dos seus empregados em serviço, substituindo aqueles cuja permanência seja considerada inconveniente, assumindo, em consequência, todas as obrigações decorrentes. Atender, de imediato, as solicitações da **CONCEDENTE** quanto às substituições de empregados não qualificados ou entendidos como inadequados para a prestação do serviço.

18. Serão de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** as despesas de água e energia elétrica, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores instalados nos locais, cabendo à mesma o pagamento, mediante depósito em conta da UNIFAL/MG a ser efetuado mensalmente no mesmo dia do pagamento da concessão de uso. As despesas com gás e telefone, quando for o caso, também ficarão a cargo da **CONCESSIONÁRIA**, eximindo qualquer ônus para a UNIFAL/MG, referente a essas despesas.

19. Todas as obrigações contratuais e sociais dos seus funcionários correrão por conta da **CONCESSIONÁRIA**, cabendo-lhe todos os ônus de natureza trabalhista, previdenciária e tributária, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros de natureza profissional e/ou ocupacional, além de responsabilizar-se por todas e quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações de seus empregados que tenham participado na execução do objeto deste contrato, sendo a licitante vencedora, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

20. É responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta.

21. Manter durante toda a execução contratual, as obrigações assumidas, bem assim todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão de contrato.

22. A **CONCESSIONÁRIA** não poderá ceder e nem transferir, no todo ou em parte, o Contrato da Cessão de Uso.

23. Permitir a utilização das instalações da Cantina por professores, técnicos e estudantes da UNIFAL/MG, como um laboratório para aulas práticas, estágios e pesquisas, de acordo com planejamento previamente estabelecido e aprovado pela **CONCESSIONÁRIA** e o Nutricionista da **CONCEDENTE**.

24. A Cantina somente poderá funcionar após a obtenção, pela **CONCESSIONÁRIA**, de todos os alvarás, registros, licenças e outras formalidades necessárias para o funcionamento legal do mesmo, ficando a UNIFAL/MG totalmente isenta dessas responsabilidades.

25. O controle integrado de pragas é de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** e deverá ser realizado, pelo menos 1 (uma) vez a cada 6 (seis) meses, nos espaços destinados à CANTINA, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL/MG julgar necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, cuja aplicação de produtos só deve ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção nas instalações, insumos e alimentos, só podendo ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde, devendo ser mantidos registros por escrito dos procedimentos e produtos utilizados.

26. Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.



27. O reservatório de água, além de estar em perfeito estado físico e devidamente tampado, deverá apresentar adequado estado de conservação e higiene, devendo ser higienizado pela **CONCESSINÁRIA**, conforme instruções da legislação sanitária, em um intervalo máximo de 6 (seis) meses, devendo ser mantidos registros da operação.

28. A manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas será de inteira responsabilidade da **CONCESSINÁRIA** e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

29. Os equipamentos pertencentes à **CONCEDENTE** e disponibilizados à **CONCESSIONÁRIA**, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso, sendo que a **CONCESSINÁRIA** deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, bem como da cozinha, na presença de preposto designado pela **CONCEDENTE**, com antecedência mínima de 30 dias do término do contrato, para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o período citado.

30. Durante a execução do serviço a **CONCEDENTE** poderá monitorar a temperatura de recebimento dos gêneros, bem como do pré-preparo, armazenamento e distribuição, para possíveis alterações ou adaptações por parte da **CONCESSIONÁRIA**, visando atendimento adequado à legislação vigente.

31. Todas as etapas do serviço dar-se-ão nas dependências da **CONCEDENTE**.

32. A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação do serviço, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

33. Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CONCEDENTE**, com acompanhamento por responsável da **CONCESSIONÁRIA**.

34. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção dos serviços objeto do contrato.

35. A **CONCESSIONÁRIA** deverá prover a cantina com equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e em quantidade suficiente para o bom funcionamento;

36. A **CONCESSIONÁRIA** deverá ser responsável, em relação aos seus empregados, por todas as despesas **decorrentes** da execução dos serviços, tais como:

- a) salários;
- b) seguros de acidente;
- c) taxas, impostos e contribuições;
- d) indenizações;
- e) vales-refeição;
- f) vales-transporte; e
- g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

À **CONCEDENTE**, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

1. Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas e podendo recolher amostras para avaliação microbiológica.

2. Solicitar, nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço.

3. Comunicar por escrito à **CONCESSINÁRIA** qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

4. Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação, distribuição e higienização, de modo a

assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade e qualidade dos produtos e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio mínimo estabelecido, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

5. Emitir documento de controle da qualidade das preparações e demais serviços prestados.

6. A Comissão de Fiscalização da **CONCEDENTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço da **CONCESSIONÁRIA**, devendo:

35. examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

36. verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

7. A fiscalização do serviço pela **CONCEDENTE** não exclui nem diminui a completa



responsabilidade da CONCESSINÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

8. Aplicar as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. O descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará a licitante vencedora à multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) por dia e por ocorrência, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente.

2. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Concorrência, a Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

2.1. advertência;

2.2. multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado, no caso de inexecução do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

2.3. suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

2.4. 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.

3. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita às penalidades tratadas na Condição anterior:

3.1. pela recusa injustificada em assinar o Contrato, exceto aos licitantes convocados nos termos do art. 64, § 2º da Lei 8.666/93;

3.2. pela não apresentação da garantia de que trata este edital;

3.3. pelo descumprimento de alguma das Condições e dos prazos estipulados neste Edital e em sua proposta.

4. Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

5. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, em relação a um dos eventos arrolados na Condição 102, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

6. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei no 8.666/93.

1.1. os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

2. A rescisão do contrato poderá ser:

2.1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG, nos casos enumerados nos incisos I a XII do art. 78 da Lei 8.666/93, notificando-se a licitante vencedora com a antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos, salvo no caso do inciso XVII; ou

2.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo nesta Concorrência, desde que haja conveniência para a Administração da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL – MG; ou

2.3. judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

3. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da



Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG
ó-Reitoria de Assuntos Comunitários e Estudantis – PRACE
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro – Alfenas – MG
Tel.: (35) 3299-1334 / Fax: (35) 3299-1071



autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

O foro para dirimir quaisquer litígios decorrentes deste Contrato é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Varginha - MG, "ex vi" do art. 109-I da Constituição Federal.

E assim, por estarem de acordo com os seus termos, as partes assinam o presente contrato em duas vias, juntamente com duas testemunhas.

Alfenas, ____ de _____ de 2013.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS – UNIFAL-MG
Prof. Paulo Márcio de Faria e Silva
Reitor UNIFAL-MG

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1) _____

2) _____