



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS - UNIFAL-MG  
SETOR DE COMPRAS  
Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700 - Alfenas/MG - CEP 37130-001.  
Fone: (35) 3701-9100/9103 - Fax: (35) 3701-9104 - pregao@unifal-mg.edu.br



## EDITAL DE LICITAÇÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 074/2018**

**PROCESSO Nº 23087.013893/2018-83**

### 1. PREÂMBULO

1.1. A Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, Autarquia de Regime Especial, “ex vi” da Lei nº 11.154, de 29 de julho de 2005, inscrita no CNPJ sob o nº 17.879.859/0001-15, com sede na cidade de Alfenas, na Rua Gabriel Monteiro da Silva, 700, Centro, torna público, para conhecimento dos interessados, que se encontra aberta a **Licitação por PREGÃO ELETRÔNICO nº 099/2016, do tipo MAIOR OFERTA GLOBAL**, observadas as disposições da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, Lei 11.488, de 15/06/2007, da Lei Complementar 147 de 07 de agosto de 2014, da Lei Complementar 155 de 27 de outubro de 2016, da Instrução Normativa nº 01, da SLTI/MPOG, de 19/01/2010, da Instrução Normativa nº 02, da SLTI/MPOG, de 16 de setembro de 2011, publicado no D.O.U. dia 17 de setembro de 2011, Seção 1, página 80, da Instrução Normativa nº 03, da SEGES/MPOG, de 20/04/2017, publicada no D.O.U. dia 24 de abril de 2017, Seção 1, página 79, do Decreto nº 5.450 de 31/05/2005 e do Decreto 8.538 de 06/10/2015, subsidiariamente da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 em sua redação atual e, ainda as condições estipuladas neste Edital.

### 2. OBJETO

2.1. Concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da Lanchonete Universitária instaladas na Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG, visando atender à comunidade acadêmica do Campus Avançado de Varginha – MG, conforme especificações e exigências constantes deste Edital e de todos os seus anexos;

2.1.1. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste edital.

2.2. Em atendimento ao Decreto nº 8.538/2015, art. 6º, esta Licitação destina-se exclusivamente à participação de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte – EPP ou, conforme art. 34 da Lei 11.488/2007, às sociedades cooperativas.

### 3. DO EDITAL

3.1. A Empresa interessada em participar desta Licitação terá que examinar o Edital e seus Anexos, disponíveis no sítio da Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL-MG, no endereço: [www.unifal-mg.edu.br/licitacao](http://www.unifal-mg.edu.br/licitacao), ou fazer cópia da via disponível no Setor de Compras desta instituição ou ainda, solicitá-lo através do endereço eletrônico: [pregao@unifal-mg.edu.br](mailto:pregao@unifal-mg.edu.br). Alegações de desconhecimento das suas disposições não serão aceitas para justificar eventuais divergências ou erros existentes em seus Documentos de Habilitação ou na Proposta.

**3.2. Só terão valor legal para efeito do Processo Licitatório os Anexos disponibilizados conforme item 3.1, valendo as demais versões, inclusive a do sítio: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), apenas como divulgação;**

**3.3. Impugnação do Edital:**

**3.3.1.** Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar este Edital, desde que, com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, artigo 18, Dec. 5.450/2005;

**3.3.1.1.** A data limite para impugnação deste edital é **dia 21 / 11 / 2018**, até às 17 horas.

**3.3.2.** Caberá ao Pregoeiro e sua Equipe de apoio decidir sobre a petição interposta, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da data do recebimento da petição, § 1º do artigo 18 do Decreto 5.450/2005;

**3.3.3.** Quando acolhida a petição contra este Edital, será designada nova data para a realização deste certame;

**3.3.4.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet no endereço indicado neste edital, artigo 19 do Decreto 5.450/2005;

**3.3.4.1.** A data limite para solicitação de esclarecimentos é **dia 20 / 11 / 2018**, até às 17 horas.

**3.3.5.** Os pedidos de esclarecimento e impugnação deverão ser enviados exclusivamente por meio eletrônico, através do e-mail [pregao@unifal-mg.edu.br](mailto:pregao@unifal-mg.edu.br).

**3.3.6.** Todas as solicitações, impugnações, esclarecimentos e recursos deverão ser enviados dentro do horário de expediente normal, das 07h às 17h, de segunda-feira à sexta-feira.

**3.3.7.** Os pedidos realizados fora do horário de expediente serão considerados recebidos no primeiro dia útil imediatamente posterior, sendo utilizada a data e hora de registro no e-mail como comprovação.

**4. DO ATO DE DESIGNAÇÃO DO PREGOEIRO E EQUIPE DE APOIO**

**4.1.** Todos os procedimentos desta Licitação serão conduzidos pelo Pregoeiro e sua respectiva Equipe de apoio, designados pela Portaria nº 1.629 de 02 de agosto de 2018;

**4.2.** O Pregoeiro poderá, ainda, convocar, por meio de Ato administrativo, servidor(es) da área ou unidade administrativa responsável pela especificação do objeto deste Pregão.

**5. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

**5.1.** Não há despesas decorrentes da presente contratação.

## 6. DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

- 6.1. Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados do ramo pertinente ao objeto licitado, obrigatoriamente, **cadastrados no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF** e que atenderem a todas as demais exigências constantes neste Edital e seus anexos;
- 6.2. Não será permitida a participação no mesmo item de empresas cujos sócios/proprietários possuam grau de parentesco ou vínculo, capaz de indicar que houve quebra de sigilo das propostas, conforme acórdão TCU - 2725/2010 Plenário.
- 6.3. As licitantes ou seus representantes legais deverão estar **previamente credenciados junto ao órgão provedor**, sendo o uso da senha de acesso de responsabilidade exclusiva do usuário e deverão cumprir o que determina o Artigo 13, incisos I ao VII do Decreto 5.450/2005;
- 6.4. A licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital – §2º, Artigo 21, Decreto 5.450/2005;
- 6.5. A licitante é obrigada e deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, afim de que o Sistema gere: Declaração de Conhecimento das Condições Editalícias, Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, Declarações de Menor, Declaração do Porte da Empresa quando enquadrar como ME/EPP e Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- 6.6. Não poderão participar desta licitação:
  - 6.6.1. Consórcios de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
  - 6.6.2. As empresas suspensas e impedidas de contratar com a Universidade Federal de Alfenas ou no âmbito da União;
  - 6.6.3. Empresas que foram declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição.
- 6.7. **As especificações do Anexo I deste Edital em nenhum momento serão substituídas pelas descrições resumidas, constantes no Aviso divulgado no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).** Em caso de divergência nas especificações, prevalecerão as dos Anexos deste Edital.
- 6.8. **Os documentos exigidos para habilitação constantes neste Edital deverão ser apresentados no CNPJ da empresa Licitante.**

## 7. DATA, HORÁRIO E LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA PARA OS LANCES

7.1. **DATA: 26 / 11 / 2018**

7.2. **HORÁRIO: 09 : 00**

7.3. **LOCAL: <http://www.comprasnet.gov.br>**

**OBS:** Todos os horários estipulados neste edital obedecerão ao horário oficial de Brasília.

## 8. DA VISITA TÉCNICA

8.1. É facultado à licitante interessada em participar da licitação a vistoria no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes das instalações e equipamentos 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 visita técnica poderá ser realizada até 72 horas antes da abertura da concorrência, devendo ser agendada, com antecedência de 48 horas, pelos telefones (35) 3219-8608 ou (35) 3219-8609.

## 9. DA REMESSA ELETRÔNICA DAS PROPOSTAS

9.1. O envio da proposta poderá ocorrer a partir da data de liberação do edital no Comprasnet, até o horário estipulado para início da sessão pública de lances. Durante este período, o fornecedor poderá incluir, modificar ou excluir proposta. Para inclusão, as licitantes credenciadas efetuarão o lançamento do **valor correspondente ao resultado da fração mencionada no item 9.2**, através do sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), sendo o valor lançado em campo específico e preenchidos todos os demais campos disponíveis do sistema;

9.2. O valor do lance deverá ser o valor correspondente ao resultado da seguinte fração:  $\frac{1}{p.a\%}$ , onde "**p.a%**" equivale ao percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização do espaço, definido por esta Administração (Anexo 1);

9.2.1. Para elucidar, segue exemplo: se o licitante desejar ofertar um acréscimo de 5% sobre o valor mínimo mensal de utilização de cada espaço, deverá registrar no sistema o valor de 20 (vinte), que corresponde ao resultado da fração:

$$\frac{1}{p.a\%} = \frac{1}{5\%} = 20$$

9.2.2. Se, posteriormente, o mesmo licitante, no momento de disputa, quiser aumentar o percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de utilização de 5% para 15% deverá registrar o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete), que corresponde ao resultado da fração:  $\frac{1}{15\%}$

9.2.3. Assim, o espaço será arrematado para o licitante que registrar o menor valor no sistema "Comprasnet", sendo que esse valor corresponderá ao maior percentual de acréscimo ofertado sobre o valor mensal mínimo de utilização do espaço definido pela Administração e, conseqüentemente, o maior valor mensal de utilização ofertado.

9.2.4. O valor mensal referente à concessão de cada espaço corresponderá ao valor mínimo mensal, informado no Anexo 1 deste Edital, acrescido do percentual utilizado para formação do lance (p.a%).

9.2.4.1. **Exemplo:** Suponha-se que o licitante vencedor tenha registrado no sistema o valor de 6,67 (seis e sessenta e sete). Isso significa que o p.a% utilizado foi de 15%. Assim, os valores referentes à sua proposta para concessão do espaço físico do Campus Avançado de Varginha/MG:

	<b>Campus Avançado de Varginha-MG</b>
<b>Valor mínimo mensal (Anexo 1)</b>	R\$ 1.000,00
<b>P.a% (15% sobre o valor mínimo mensal)</b>	R\$ 150,00
<b>Valor final da concessão (valor mínimo mensal + p.a%)</b>	R\$ 1.150,00
<b>Valor final para o Campus Avançado de Varginha-MG</b>	<b>R\$ 1.150,00</b>

- 9.3. A licitante será inteiramente responsável por todas as transações assumidas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como verdadeiras e firmes suas propostas e subseqüentes lances, se for o caso, bem como acompanhar as operações no sistema durante a sessão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- 9.4. **Não deverá ser enviada a nova proposta de preços (preços negociados), pois todos os lances e valores resultantes de negociações serão registrados no Sistema, gerando uma Ata, a qual será instrumento do processo e a única proposta válida para a licitação.**
- 9.5. **NÃO DEVERÃO SER ENVIADAS DECLARAÇÕES, CERTIDÕES, ATESTADOS** exceto os solicitados pelo Pregoeiro durante a sessão pública.

## 10. DA PROPOSTA

- 10.1. A proposta deverá ser formulada com duas casas decimais.
- 10.1.1. Não serão admitidos quaisquer acréscimos, supressões ou retificações na proposta, depois de apresentada, nem pedido de desconsideração da mesma;
- 10.2. Ter validade de 60 dias (sessenta dias), a contar da data de sua apresentação;
- 10.3. A apresentação da Proposta em desacordo com as exigências deste Edital acarretará, sumariamente, a desclassificação da Empresa proponente e sua exclusão do certame.
- 10.3.1. No caso de omissões em Propostas, serão considerados aqueles previstos no Edital.
- 10.4. A proposta deverá conter **OBRIGATORIAMENTE a especificação básica do objeto ofertado em seus campos específicos;**
- 10.5. A proposta deverá trazer ainda no campo **“descrição detalhada do objeto ofertado”** informações complementares pertinentes;
- 10.6. As propostas que apresentem no **“campo descrição detalhada do objeto ofertado”** a informação **“de acordo com o edital”**, ou similar serão **consideradas EXATAMENTE igual ao registrado na especificação do Anexo I do Edital;**

## 11. DA REALIZAÇÃO DO CERTAME E FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 11.1. No dia e horário indicado, o Pregoeiro abrirá a sessão pública, verificando as propostas de preços lançadas no sistema, as quais devem estar em perfeita consonância com as especificações e condições detalhadas no Anexo I – deste Edital;

- 11.2. Iniciada a etapa competitiva, as licitantes poderão encaminhar lance exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o acompanhamento disponibilizado imediatamente;
- 11.3. As Licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos;
- 11.4. As licitantes deverão enviar lances com valores inferiores aos seus últimos lances que tenham sido registrados, não necessariamente inferiores ao valor do último lance registrado no sistema;
- 11.5. Serão aceitos dois ou mais lances de igual valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar;
- 11.6. Sendo efetuado lance, aparentemente inexequível, o pregoeiro poderá alertar o proponente sobre o valor cotado para o respectivo item, através do sistema, podendo o mesmo ser confirmado ou reformulado pela proponente;
- 11.7. Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelas demais licitantes, vedada a identificação das mesmas;
- 11.8. Em caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para o envio dos lances, sendo possível o retorno do pregoeiro para atuação na etapa, sem prejuízo dos atos realizados;
- 11.9. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa, no sistema eletrônico, aos participantes;
- 11.10. A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico às licitantes, após o que transcorrerá período de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances;
- 11.11. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o menor lance, **sendo que esse valor corresponderá ao maior percentual de acréscimo ofertado**, através do sistema eletrônico, para que seja obtido preço melhor e assim decidir sobre sua aceitação.

## 12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E ACEITABILIDADE DE PREÇOS

- 12.1. A presente Licitação é do tipo **MAIOR OFERTA**, sendo vencedora(s) a(s) Licitante(s) que ofertar(em) a **MAIOR OFERTA GLOBAL, que corresponde ao registro do menor valor no sistema "Comprasnet"**, conforme especificado no **item 9** deste Edital e seus Anexos, respeitadas as determinações legais previstas na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006;
- 12.2. A aceitação da proposta ocorrerá em momento ou data posterior à sessão de lances, a critério do pregoeiro que comunicará às licitantes através do sistema eletrônico;
- 12.3. Na data e hora marcada as licitantes devem acompanhar e atender aos chamados do Pregoeiro via chat;
- 12.4. Será considerada aceitável a proposta que:

- a) Atenda a todos os termos deste Edital;
- b) Contenha preço compatível com os praticados no mercado, dentro do estipulado conforme as disponibilidades orçamentárias da UNIFAL-MG.

**12.5.** Se a proposta ou lance de menor valor não atender as especificações solicitadas ou se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

**12.6.** Ocorrendo situação a que se refere o subitem anterior, o pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço;

**12.7. O licitante vencedor da fase de lances deverá apresentar documento discriminando o “p.a” (percentual de acréscimo) utilizado na fórmula mencionada no item 9.2 e o valor final mensal da concessão de cada espaço** (Valor mínimo mensal de cada espaço acrescido do referido percentual).

**12.8.** Sendo aceitável a(s) oferta(s), será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela(s) Licitante(s) que a(s) tiver formulado;

**12.9. A LICITANTE VENCEDORA**, cuja proposta for aceita, deverá **enviar pelo correio eletrônico [pregao@unifal-mg.edu.br](mailto:pregao@unifal-mg.edu.br), no prazo máximo de 02 (duas) horas**, após o aceite da proposta:

**12.9.1. A Declaração constante do Anexo II**, preenchida com os dados cadastrais da empresa, indicando a Razão Social da Empresa Proponente, o número do seu CNPJ, endereço, telefone, fax e e-mail; dados bancários: Banco, Número da Conta e Agência, bem como as informações necessárias para a identificação do Representante Legal da Empresa;

**12.10. Não há necessidade de envio de documentos ou propostas via correio.**

### **13. DA HABILITAÇÃO**

**13.1.** Será habilitada a licitante que estiver regularmente cadastrada no SICAF e que esteja com a Regularidade Fiscal Federal, Estadual e Municipal e a Regularidade Trabalhista válidas;

**13.1.1.** Em atendimento ao art. 29, inc. III, da Lei nº 8.666/93, para fins de comprovação da Regularidade Fiscal Estadual, será considerada a certidão emitida pela Secretaria de Fazenda do Estado do domicílio ou sede do licitante.

**13.1.2.** A consulta da regularidade fiscal será verificada “ON LINE”, na fase de habilitação, através do SICAF no sítio do Comprasnet. Estando com certidões vencidas, a proponente será comunicada para enviá-las, através do correio eletrônico [pregao@unifal-mg.edu.br](mailto:pregao@unifal-mg.edu.br).

**13.1.3.** A consulta da regularidade trabalhista será realizada através da emissão da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, na fase de habilitação, no sítio do Tribunal Superior do Trabalho, [www.tst.jus.br](http://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.

- 13.2.** Será verificado, ainda, se a licitante possui alguma restrição para contratar com a Administração Pública, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 13.2.1.** SICAF;
  - 13.2.2.** Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
  - 13.2.3.** Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
  - 13.2.4.** Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;
  - 13.2.5.** Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 13.3.** A fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelo licitante, às exigências da Lei Complementar nº 123/2006, o pregoeiro poderá solicitar a apresentação da Demonstração do Resultado do Exercício do último exercício social aos licitantes que se declararem ME/EPP aptos a utilizarem os benefícios concedidos pela lei supracitada.
- 13.3.1.** Poderão ser adotados procedimentos complementares, mediante diligências, tais como solicitação e/ou consulta de documentos julgados necessários, a fim de subsidiar a verificação do atendimento, pelo licitante, às exigências da Lei Complementar nº 123/2006.
- 13.4.** As declarações exigidas pela Lei 8.666/93 (Atendimento das exigências editalícias, Declaração de Inexistência de fato superveniente), as exigências da CF/88 (Declaração de menor e Declaração de trabalho forçado e degradante) e a Declaração de Elaboração Independente de Proposta serão consultadas através do campo específico no COMPRASNET, não havendo necessidade de envio;
- 13.5.** Deverá ser apresentado pelo menos 01 (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, no qual comprove ter capacidade de atendimento de, no mínimo, 100 (cem) pessoas por dia. É garantido à UNIFAL-MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.
- 13.5.1.** O Atestado deverá ser emitido em papel timbrado e deverá conter telefone e endereço para verificação de autenticidade.
- 13.6.** A documentação solicitada deverá ser enviada até o prazo de 02(duas) horas, a contar da solicitação do pregoeiro.
- 13.7.** A apresentação de declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação sujeitará a licitante às sanções previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005;
- 13.8.** O CNPJ indicado nos documentos de habilitação terá que ser, obrigatoriamente, do mesmo estabelecimento da Empresa que efetivamente irá fornecer o objeto da presente Licitação e emitir a respectiva Nota Fiscal / Fatura.

**13.9.** Se a proposta aceita desatender as exigências habilitatórias e o licitante tiver apresentado proposta que inviabilizou a disputa entre os concorrentes, caracterizando indícios de fraude na licitação (pulo do coelho), a UNIFAL-MG além de outras providências cabíveis aplicará ao infrator as penalidades previstas no artigo 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, e poderá anular a licitação para aquele item, caso contrário o pregoeiro voltará à fase de aceitação e examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a aceitabilidade da proposta, procedendo a habilitação do proponente na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

## **14. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS**

**14.1.** As licitantes poderão interpor recursos, mediante manifestação prévia, após habilitação da proposta, devendo apresentar sucintamente suas razões, exclusivamente no âmbito do sistema eletrônico, em formulários próprios, sendo que, ao final da sessão pública, o pregoeiro informará os prazos legais para registro da razão do recurso para a licitante com intenção de recurso aceita e para os demais licitantes registrarem as contra-razões;

**14.1.1.** A licitante dispõe do prazo de 03 (três) dias para apresentação dos recursos, sendo eles escritos por meio eletrônico, sendo disponibilizados a todos os participantes;

**14.1.2.** As demais licitantes poderão apresentar contra-razões em até 03 (três) dias contados a partir do término do prazo do recorrente;

**14.1.3.** A decisão do Pregoeiro será motivada e submetida à apreciação da autoridade competente;

**14.1.4.** O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos que não sejam passíveis de aproveitamento;

**14.2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do recurso;**

**14.3.** Para vistas dos autos do Processo, deverá ser solicitada pelo interessado pessoalmente no Setor de Protocolo, o qual irá encaminhar o mesmo à PROAF – Pró-Reitoria de Administração e Finanças, para apreciação do pedido e posterior deferimento para “disponibilização de acesso externo”.

**14.4.** Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarada a Proponente Vencedora;

**14.5.** Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e a indicação do lance vencedor, divulgada no sistema eletrônico.

## **15. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**

**15.1.** Depois de declarada a Proponente Vencedora ser-lhe-á adjudicado o objeto desta licitação para o qual apresentou proposta;

**15.2.** A adjudicação do objeto do presente certame será realizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso, e a homologação, de responsabilidade da autoridade competente, só podendo ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor ou, quando houver recursos, após o devido julgamento.

## **16. DA CONTRATAÇÃO**

- 16.1.** A contratação formalizar-se-á mediante emissão de Nota de Empenho e Contrato, conforme minuta anexa;
- 16.2.** Farão parte da contratação, além do Edital, as declarações disponibilizadas pelo COMPRASNET.
- 16.3.** Conforme disposto no item 8.8 da Instrução Normativa nº 05, de 21/07/95, do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado, será feita, pela UNIFAL-MG, a consulta junto ao SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores), previamente à contratação a ser feito para a **LICITANTE VENCEDORA**, a qual deverá **manter este seu Cadastro atualizado**;

## **17. DA ESPECIFICAÇÃO**

- 17.1.** Conforme especificações estabelecidas no item 2 do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.

## **18. DAS EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES**

- 18.1.** Conforme condições estabelecidas no item 3 do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.
- 18.2.** Deverão ser observadas as demais condições estabelecidas no Contrato.

## **19. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE**

- 19.1.** Conforme obrigações elencadas nos itens 4 e 5 do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.
- 19.2.** Deverão ser observadas as demais condições estabelecidas no Contrato.

## **20. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

- 20.1.** Conforme condições estabelecidas no item 6 do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.
- 20.2.** Deverão ser observadas as demais condições estabelecidas no Contrato

## **21. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO**

- 21.1.** Conforme condições estabelecidas no item 7 do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital.
- 21.2.** Deverão ser observadas as demais condições estabelecidas no Contrato

## **22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 22.1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 22.1.1.** não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

- 22.1.2.** apresentar documentação falsa;
  - 22.1.3.** deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
  - 22.1.4.** ensejar o retardamento da execução do objeto;
  - 22.1.5.** não mantiver a proposta;
  - 22.1.6.** cometer fraude fiscal;
  - 22.1.7.** comportar-se de modo inidôneo;
- 22.2.** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 22.3.** O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem 22.1 e na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, garantida a prévia defesa, às seguintes sanções previstas nos artigos 81 a 88 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/02, no artigo 28 do Decreto 5.450/05 e do artigo 14 do Decreto 3.555/00:
- 22.3.1.** Advertência
  - 22.3.2.** Multa:
    - 22.3.2.1.** Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e
    - 22.3.2.2.** Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.
  - 22.3.3.** Suspensão temporária de participação em licitação com a Administração;
  - 22.3.4.** Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União;
  - 22.3.5.** Declaração de inidoneidade.
- 22.4.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 22.5.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 22.6.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

## **23. DO PAGAMENTO REFERENTE À CONCESSÃO DE USO, ÁGUA, ENERGIA ELÉTRICA E OUTROS DEVIDOS PELA CONCESSIONÁRIA**

23.1. Conforme condições estabelecidas no item 8 do Termo de Referência, Anexo III, parte integrante do Edital e no Contrato.

23.2. Deverão ser observadas as demais condições estabelecidas no Contrato;

## **24. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

24.1. A participação neste certame implica na aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital, bem como no Decreto 5.450 de 31 de maio de 2005;

24.2. Deverão ser observadas, no que couber, pela Contratada, as exigências de caráter de **SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL** constantes na **IN 01/2010** e demais normas específica, dentre as tais:

24.2.1. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

24.2.2. Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

24.2.3. Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

24.2.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

24.2.5. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

24.2.6. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

24.2.7. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

24.2.8. Prever a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

24.3. A presente Licitação somente poderá vir a ser revogada por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, ou anulada no todo ou em parte, por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

24.4. O Objeto da presente Licitação poderá sofrer acréscimos, conforme previsto no Parágrafo 1º, do Art. 65 da Lei 8.666/93 e Parágrafo 2º, inciso II do Art. 65 da Lei 9648/98;

- 24.5. Os serviços, que por ventura, forem mal executados, deverão ser corrigidos e todas as despesas correrão por conta e risco da contratada.
- 24.6. O Pregoeiro, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais observadas na documentação e Proposta, desde que não contrariem a Legislação vigente e não comprometa a lisura da Licitação, sendo possível a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;
- 24.7. Ocorrendo, em qualquer hipótese, a negativa do fornecimento do objeto desta licitação por parte da **LICITANTE VENCEDORA**, o mesmo poderá ser adjudicado às Licitantes remanescentes, na ordem de classificação e de acordo com as Propostas apresentadas, sem prejuízo das sanções previstas em lei;
- 24.8. Quaisquer esclarecimentos sobre dúvidas eventualmente suscitadas, relativas às orientações contidas no presente Edital, poderão ser solicitadas, por escrito, ao Pregoeiro, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: [pregao@unifal-mg.edu.br](mailto:pregao@unifal-mg.edu.br);
- 24.9. No caso de ocorrência de feriado nacional, estadual ou municipal, ou de falta de expediente na Instituição, no dia previsto para a Abertura da Sessão Pública, o ato ficará automaticamente transferido para o primeiro dia útil seguinte, no mesmo horário;
- 24.10. As Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação das propostas, independente da condução ou resultado do Processo Licitatório;
- 24.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital excluir-se-á o dia do início e se incluirá o do vencimento;
- 24.12. Os casos omissos serão resolvidos com base na Lei nº 10.520/2002 e Decreto 5.450/2005, nos regulamentos que vierem a ser adotados e, ainda, nas normas técnicas gerais ou especiais aplicáveis;
- 24.13. O foro para dirimir quaisquer litígios decorrentes desta Licitação é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Varginha/MG, "ex vi" do artigo 109, I, da Constituição da República.

Alfenas, 09 de novembro de 2018.

**Anézio Eugênio de Faria Júnior**  
*Pró-Reitor de Administração e Finanças*  
- Em exercício -  
- **UNIFAL-MG** -

## ANEXO I

### PREGÃO ELETRÔNICO 074/2018

#### VALOR MÍNIMO MENSAL DA CONCESSÃO DE USO

ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	VALOR MÍNIMO MENSAL
Item 1	Lanchonete Universitária do <b>Campus Avançado de Varginha- MG</b>	R\$ 1.000,00 (Hum mil reais)
<b>VALOR MÍNIMO GLOBAL MENSAL</b>		<b>R\$ 1.000,00 (Hum mil reais)</b>

- O lance será formulado de acordo com o item 9 do Edital;
- O valor mensal referente à concessão de cada espaço corresponderá ao valor mínimo mensal, informado na tabela acima, acrescido do percentual utilizado para formação do lance (p.a%).

Como auxílio aos licitantes, apresentamos a tabela abaixo, contendo o valor a ser lançado no sistema em conformidade com o “p.a” desejado. **A referida tabela contém apenas algumas referências e não exclui a possibilidade do licitante em lançar outros valores no sistema, conforme o seu “p.a” desejado.**

"P.a" desejado sobre o valor mínimo mensal	Valor a ser lançado no sistema
0,10%	1000
1%	100
5%	20
10%	10
15%	6,66666667
20%	5
25%	4
30%	3,333333333
40%	2,5
50%	2
60%	1,666666667
70%	1,428571429
80%	1,25
90%	1,111111111
100%	1

- O julgamento e classificação da proposta será pelo critério do registrar o **menor valor no sistema “Comprasnet”**, sendo que esse valor corresponderá ao **MAIOR valor global de concessão do uso**, uma vez que a empresa administrará a lanchonete universitária em questão: Campus Avançado de Varginha-MG.

ANEXO II

PREGÃO ELETRÔNICO 074/2018

RAZÃO SOCIAL DA PROPONENTE.....

ENDEREÇO: .....

CIDADE/UF: ..... CEP: .....

CNPJ: ..... e-mail: .....

FONE:..... FAX: .....

REPRESENTANTE LEGAL: .....

CPF: ..... RG: .....

DADOS BANCÁRIOS:

BANCO: .....

AGÊNCIA: ..... CONTA: .....

(Enviar este Anexo pelo correio eletrônico [pregao@unifal-mg.edu.br](mailto:pregao@unifal-mg.edu.br), após a fase de aceitação das propostas, durante a sessão pública)

**ANEXO III**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

Processo nº: 23087.013893/2018-83

**1. OBJETO**

Concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da **Lanchonete Universitária** instalada na Universidade Federal de Alfenas (UNIFAL-MG), visando 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 mesma, bem como contratação de toda mão de obra necessária para a execução dos serviços e aquisição de todos os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, dentre outros), além da cobertura de despesas com alvarás, seguros, telefonia, gás, energia elétrica e água, sendo sempre observadas as normas vigentes de vigilância sanitária.

**5. ESPECIFICAÇÃO**

**2.1. Local:**

<b>OBJETO DE CONCESSÃO</b>	<b>ÁREA</b>	<b>LOCALIZAÇÃO</b>
Área Física da Lanchonete Universitária	75,85 m <sup>2</sup>	Prédio “D” (leia-se: dê), Salas 108, 108A, 108B e 108C, da UNIFAL-MG, situadas no <b>Campus Avançado de Varginha</b> , situado na Avenida Celina Ferreira Ottoni, 4000, Padre Vitor – Varginha – MG.

**2.2. Horário mínimo de funcionamento:**

**2.2.1.** Durante o **período letivo**, incluindo o período de provas finais, o funcionamento deverá ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, **das 7h às 21h30min**;

**2.2.2.** Aos **sábados das 8h às 11h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus e à Comissão de Fiscalização;

**2.2.3.** Durante o período de **férias acadêmicas**, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período **de 8h às 17h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus e à Comissão de Fiscalização;

**2.2.4.** Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado anualmente no site da UNIFAL-MG, conforme link a seguir: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>.

**2.2.5.** Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONCESSIONÁRIA será comunicada para que disponibilize os serviços da lanchonete.

### **2.3. Público alvo:**

**2.3.1.** Servidores (professores e técnicos), prestadores de serviços e alunos que frequentam a Universidade nos períodos matutino, vespertino e noturno;

**2.3.2.** Aos sábados e em períodos de férias e recessos acadêmicos o número de usuários é reduzido.

### **2.4. Valor da concessão:**

**2.4.1.** O preço mensal mínimo para objeto da Concessão, fixado após avaliação mercadológica de locação de imóveis, será de R\$ 1.000,00 (um mil reais).

**2.4.2.** 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.

**2.4.3.** No período de férias acadêmicas, 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.

**2.4.4.** 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. EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES**

### **3.1. Em relação às condições gerais**

**3.1.1.** Durante a fase de habilitação a empresa licitante deverá apresentar, 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, no qual comprove ter capacidade de atendimento de, no mínimo, 100 (cem) pessoas por dia. É garantido à UNIFAL-MG o direito de solicitar diligência para comprovação e esclarecimentos.

**3.1.2.** É facultado à licitante interessada em participar da licitação a vistoria no espaço a ser cedido, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades e condições existentes das instalações e equipamentos 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 visita técnica poderá ser realizada até 72 horas antes da abertura da concorrência, devendo ser agendada, com antecedência de 48 horas, pelos telefones (35) 3219-8608 ou (35) 3219-8609.

**3.1.3.** 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. 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.

**3.1.4.** A apólice do seguro será providenciada e apresentada pela CONCESSIONÁRIA à Comissão de Fiscalização 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 de Fiscalização da UNIFAL-MG.

**3.1.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter na Lanchonete o Registro de Inspeção Sanitária, bem como Alvará de Funcionamento, e deverá apresentá-los à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, antes do início da execução dos serviços, ou documento que comprove a solicitação dos mesmos à Prefeitura Municipal de Varginha-MG.

**3.1.6.** No momento da assinatura do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente qual funcionário atuará como preposto junto à CONCEDENTE, tendo autonomia para pronta resolução de problemas, prestar esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, podendo inclusive receber e assinar documentos em caso de ausência dos proprietários. Este funcionário poderá ser substituído mediante prévia comunicação e ciência da CONCEDENTE.

**3.1.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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.

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

**3.1.9.** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir a utilização das instalações da Lanchonete 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.

**3.1.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá participar, sempre que for convocada pela CONCEDENTE, de reuniões com o corpo técnico da CONCEDENTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

**3.1.11.** A intermediação entre as relações da CONCESSIONÁRIA e a Comissão de Fiscalização e/ou Setor de Contratos (PROAF) poderá ser realizada nos seguintes locais:

<b>Setor da UNIFAL-MG</b>	<b>Telefone</b>	<b>LOCAL</b>
Coordenadoria Administrativa	(35) 3219-8608	Prédio “A”, sala 109 D
Secretaria da Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE)	(35) 3219-8649	Prédio “A”, sala 120 D

### **3.2. Em relação à variedade mínima de produtos e preços máximos**

**3.2.1.** As preparações e produtos a serem comercializados nas Lanchonetes devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no **Anexo I**, onde consta também o peso ou volume mínimos e o maior preço aceitável para cada produto.

**3.2.2.** Todos os produtos exigidos, listados no Anexo I, deverão estar disponíveis diariamente.

**3.2.3.** É facultado à CONCESSIONÁRIA a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato, no entanto, o preço desses devem ser tabelados conforme preço de mercado.

**3.2.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Lanchonete, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.

**3.2.5.** A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.

**3.2.6.** O preço inicial de todos os produtos comercializados nas Lanchonetes no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, somente após análise e aprovação pela Comissão de Fiscalização 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.

**3.2.7.** Caso haja aprovação do reajuste pela referida comissão, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

**3.2.8.** 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.

**3.2.9.** Independente da forma de pagamento que o usuário da Lanchonete 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.

**3.2.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONCESSIONÁRIA.

**3.2.11.** Caso a CONCESSIONÁRIA utilize fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica.

**3.2.12.** A Lanchonete poderá servir refeições, tipo prato feito, no horário do almoço, desde que preparadas dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos pela legislação vigente, e sob a supervisão de Nutricionista ou Técnico em Nutrição e Dietética, conforme estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% de carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições.

**3.2.13.** O cardápio constando a gramagem de porcionamento de cada preparação do prato, bem como os preços a serem praticados, deverão ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização para análise e aprovação.

**3.2.14.** Fica previamente estabelecido que os alimentos constantes no cardápio não poderão ser repetidos mais do que duas vezes na mesma semana, sendo que tal exigência não se aplica ao arroz e feijão que poderão estar disponíveis diariamente.

**3.2.15.** O cardápio diário deve prever três opções de salada, podendo o usuário optar pelo consumo de todas as opções disponíveis.

### **3.3. Em relação às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços**

**3.3.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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 CONCEDENTE, assim como se obriga à limpeza e conservação da área do Refeitório (hall do Prédio D, andar térreo) e de outras áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

**3.3.2.** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as **Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços** atendendo ao disposto nas seguintes normas:

**3.3.2.1.** Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

**3.3.2.2.** Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

**3.3.2.3.** Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

**3.3.2.4.** Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

**3.3.3.** A CONCEDENTE manterá em seu quadro de pessoal um nutricionista que atuará, juntamente à Comissão de Fiscalização, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, observando o cumprimento das condições de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços.

**3.3.4.** As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou por nutricionista da CONCEDENTE, conforme Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados. Antes de iniciar a fiscalização a CONCEDENTE fornecerá à CONCESSIONÁRIA uma cópia do formulário de avaliação das práticas.

**3.3.5.** A CONCEDENTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

**3.3.6.** Visando também a qualidade, a CONCESSIONÁRIA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo anuais. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

**3.3.7.** O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

**3.3.8.** Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como no atendimento direto ao cliente no balcão. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo anuais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

**3.3.9.** A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, principalmente no que se refere ao controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos (quentes ou frios), bem como dos salgados e demais alimentos de temperatura controlada, no mínimo, durante dois períodos do dia. O registro diário das temperaturas

deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

**3.3.10.** 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 e aos preços máximos autorizados. Também será avaliado o grau de satisfação dos usuários, nos termos do **Anexo II**. É garantido à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONCESSIONÁRIA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

### **3.4. Em relação aos equipamentos e área física**

**3.4.1.** Antes da CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades, será realizada a conferência da estrutura física cedida, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização, de um servidor do Setor de Serviços Gerais do Campus Avançado de Varginha e do proprietário ou preposto da CONCESSIONÁRIA. Todos os presentes deverão assinar a declaração entrega da estrutura física, ficando com uma cópia de igual teor.

**3.4.2.** A CONCESSIONÁRIA terá 5 (cinco) dias úteis para manifestar-se por escrito em relação a problemas na estrutura física cedida.

**3.4.3.** Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizados pela CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

**3.4.4.** A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimento, troca de lâmpadas e reatores, telas, vedações, telas, limpeza de caixa de gordura, filtros de água, entre outros) será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

**3.4.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando pelo imóvel cedido.

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

**3.4.7.** 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 nas Lanchonetes, 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 Coordenadoria de Projetos e Obras da UNIFAL-MG, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

**3.4.8.** 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, todos esses materiais da CONCESSIONÁRIA poderão ser retirados.

**3.4.9.** Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e 01 (uma) saboneteira dosadora para sabonete líquido antisséptico, além de todas as lixeiras possuírem tampa acionada por pedal. O abastecimento dos mesmos ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA.

**3.4.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo-se qualquer dano à estrutura física.

**3.4.11.** A CONCEDENTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. No prazo de até cinco dias após a finalização do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONCEDENTE.

**3.4.12.** A CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

**3.4.13.** Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem sendo sujados pelo uso, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelos reparos na pintura sempre que solicitados pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária do município nas mesmas cores.

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

**3.4.15.** A CONCEDENTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo pelos usuários das Lanchonetes; este controle deve ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.

**3.4.16.** A CONCESSIONÁRIA deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, com registro em dois períodos do dia. O controle de temperatura das estufas e balcões de produtos prontos para consumo também deverão ser realizados pela CONCESSIONÁRIA.

**3.4.17.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar troca semestral dos filtros de água e limpeza de caixa de gordura, no mínimo semestral ou sempre que necessário, devendo os comprovantes de execução dos serviços ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

### **3.5. Em relação às Lanchonetes**

**3.5.1.** Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênico-sanitárias adequadas, apresentando preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

**3.5.2.** A CONCEDENTE poderá, durante o preparo ou distribuição de todos os produtos, na pessoa dos fiscais, solicitar à CONCESSIONÁRIA imediata retirada e substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

**3.5.3.** A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e em balcão refrigerado, as preparações frias.

**3.5.4.** A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.

**3.5.5.** Os sucos deverão ser preparados com água filtrada ou mineral e fornecidos em copo descartável.

**3.5.6.** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a todos os clientes, no mínimo, canudos plásticos descartáveis 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.

**3.5.7.** Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

**3.5.8.** Todas as preparações devem ser preparadas dentro da própria Lanchonete, com exceção daquelas industrializadas cujos fornecedores e produtos sejam devidamente registrados junto aos órgãos de controle e apresentem rotulagem nutricional conforme previsto na legislação vigente.

**3.5.9.** A água que abastece a Lanchonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da água pelo serviço de abastecimento. Desta forma, 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.

**3.5.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade, devendo todos os produtos a serem utilizados estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

**3.5.11.** A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente for necessário.

**3.5.12.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo sob o controle de temperatura exigido na legislação vigente.

**3.5.13.** A CONCESSIONÁRIA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e alimentos fornecidos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

## **4. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

### **4.1. Em relação aos recursos humanos**

**4.1.1.** 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; assim como a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONCEDENTE sejam respeitados.

**4.1.2.** 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.

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

**4.1.4.** Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE, antes do início da execução dos serviços e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera na Lanchonete, bem como do Responsável da CONCESSIONÁRIA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

**4.1.5.** Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Comissão de Fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA que atuarão nas dependências da CONCEDENTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

**4.1.6.** No prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos. 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.

**4.1.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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 de Fiscalização da UNIFAL-MG.

**4.1.8.** Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

**4.1.9.** Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória.

**4.1.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL-MG, a terceiros ou ao meio ambiente 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, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

**4.1.11.** 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.

**4.1.12.** 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 CONCESSIONÁRIA, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

**4.1.13.** A CONCESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Lanchonete e nas suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

**4.1.14.** Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONCEDENTE.

**4.1.15.** Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CONCEDENTE.

**4.1.16.** Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONCEDENTE, quando solicitado.

## **4.2. Em relação à execução dos serviços**

**4.2.1.** 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 (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

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

**4.2.3.** 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.

**4.2.4.** 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. Em caso de inexistência de medidor independente, o valor das despesas de água e energia elétrica corresponderão a 03 (três) vezes o valor mínimo vigente à data do pagamento. 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, inclusive em relação à contratação desses serviços.

**4.2.5.** 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 indicada pela CONCEDENTE.

**4.2.6.** Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar amostras para análises microbiológicas/bacteriológicas pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas).

**4.2.7.** 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 Lanchonete, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL-MG julgar necessário. Deverá ser realizado por pessoal treinado de 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 de Fiscalização.

**4.2.8.** Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada, no início da utilização e semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

**4.2.9.** 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. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

**4.2.10.** 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.

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

**4.2.12.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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, nomeada por Portaria, para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato, com assessoria técnica do nutricionista da CONCEDENTE.

**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 proprietário, preposto ou responsável da licitante vencedora.

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

**5.5.** Autorizar a CONCESSIONÁRIA, se necessário, realizar adaptações nas instalações e equipamentos, bem como reparos nos mesmos.

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

## **6. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

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

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

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

**6.1.3.** Registrar todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONCESSIONÁRIA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa.

**6.1.4.** Exercer a fiscalização durante as etapas de recebimento, preparo, 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 a lista mínima de produtos e preço máximo estabelecidos, bem como, o fornecimento e a aceitação das preparações, registrando eventuais ocorrências.

**6.1.5.** Emitir mensalmente documento de controle da qualidade dos serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONCESSIONÁRIA.

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

**6.1.6.1.** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vedando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

**6.1.6.2.** Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e eventuais veículos utilizados para o transporte das refeições.

**6.1.7.** A fiscalização do serviço pela CONCEDENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

**6.1.8.** Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente nos casos de descumprimento contratual.

**6.1.9.** As sanções administrativas serão aplicadas conforme previsto no Contrato.

## **7. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

**7.1.** O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta meses) conforme previsto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

**7.2.** O início da prestação de serviço deverá acontecer no dia **16 de janeiro de 2019**, mediante autorização da Comissão de Fiscalização, conforme cronograma constante no **ANEXO III**.

## **8. DO PAGAMENTO**

**8.1.** O pagamento do valor mensal contratado referente à cessão de uso, água e energia elétrica e outros devidos pela CONCESSIONÁRIA deverão ser efetuados até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU emitida pelo Setor de Contratos da Pró-Reitoria de Administração e Finanças.

**8.2.** A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o 10º (décimo) dia útil, o recolhimento do encargo mensal, sob pena de multa por atraso.

## **9. DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**9.1.** A licitante deverá apresentar o valor proposto para concessão de uso, sendo o julgamento e classificação da proposta pelo critério do **MAIOR valor global de concessão de uso**.

**9.2.** O valor das propostas deverá ser elaborado a partir do valor mensal mínimo, conforme **Item 2.4.1** deste Termo de Referência.

**ANEXO 3.1****LISTA DE ITENS MÍNIMOS E TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS DE REFERÊNCIA**

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>PESO OU VOLUME MÉDIO</b>	<b>VALOR UNITÁRIO</b>
<b>BALAS, GOMAS DE MASCAR, CHOCOLATES E DOCES EM GERAL</b>			
01	Bala simples – 4 sabores	5 a 10 gramas	R\$ 0,15
02	Bala em drops tipo Halls – 4 sabores	33 gramas	R\$ 2,00
03	Bala recheada – sabores variados	6 a 10 gramas	R\$ 0,30
04	Bombons variados – 3 sabores	20 a 25 gramas	R\$ 1,20
05	Chicletes de caixinha – 2 sabores	2,8 gramas	R\$ 0,40
06	Chocolates diversos – 4 tipos	23 a 34 gramas	R\$ 2,00
07	Chocolates diversos – 2 tipos	35 a 40 gramas	R\$ 2,50
08	Goma de mascar tipo Bubaallo – 4 sabores	5 gramas	R\$ 0,40
09	Goma de mascar tipo Tridente – 4 sabores	16 gramas	R\$ 2,00
10	Pirulito – 2 sabores	14 gramas	R\$ 0,60
<b>LANCHES E SALGADOS</b>			
11	Bolo – pedaço	120 gramas	R\$ 2,50
12	Misto quente (pão francês ou forma)	150 gramas	R\$ 4,00
13	Lasanha – pedaço	200 gramas	R\$ 4,00
14	Pão-de-queijo simples	50 gramas	R\$ 1,50
15	Pão-de-queijo recheado	80 gramas	R\$ 2,00
16	Pão na chapa com margarina	60 gramas	R\$ 1,20
17	Pizza pedaço ou mini-pizza	140 gramas	R\$ 4,00
18	Salgados diversos (mínimo 6 tipos)	120 a 180 gramas	R\$ 3,50
19	Salgados vegetarianos (mínimo 2 tipos)	120 a 180 gramas	R\$ 3,50
20	Sanduíche natural (mínimo 2 tipos)	120 a 180 gramas	R\$ 4,00
21	Torta gelada de pão de forma – pedaço	150 gramas	R\$ 3,50
22	Torta salgada assada – pedaço	150 gramas	R\$ 3,50

ITEM	DESCRIÇÃO	PESO OU VOLUME MÉDIO	VALOR UNITÁRIO
<b>BEBIDAS</b>			
23	Achocolatado (caixinha)	200 ml	R\$ 2,00
24	Água mineral com Gás	500 ml	R\$ 2,50
25	Água mineral sem Gás	500 ml	R\$ 2,00
26	Café Expresso	110 ml	R\$ 3,00
27	Café puro	100 ml	R\$ 1,20
28	Cappuccino	110 ml	R\$ 3,00
29	Chocolate Quente	200 ml	R\$ 3,00
30	Leite com café	200 ml	R\$ 2,00
31	Leite puro	200 ml	R\$ 2,00
32	Refresco natural – sabores variados	300 ml	R\$ 2,00
33	Refrigerante (garrafa, lata, pet)	185 a 290 ml	R\$ 2,00
34	Refrigerante (lata)	335 a 350 ml	R\$ 3,50
35	Refrigerante (pet)	600 ml	R\$ 4,00
36	Refrigerante Diet	335 a 350 ml	R\$ 3,50
37	Suco (caixinha)	200 ml	R\$ 2,50
38	Suco / Néctar de fruta (lata)	335 ml	R\$ 3,00
39	Suco / Néctar de fruta diet (lata)	335 ml	R\$ 3,00
40	Suco natural (fruta ou polpa) – 2 sabores	300 ml	R\$ 2,50
41	Suco natural de laranja puro	300 ml	R\$ 3,50
42	Vitamina / Batida de fruta com leite	300 ml	R\$ 3,00
<b>DIVERSOS</b>			
43	Barra de Cereais	22 gramas	R\$ 2,00
44	Biscoito / Bolacha simples	120 a 140 gramas	R\$ 2,50
45	Bolacha Salgada tipo Club Social	120 a 140 gramas	R\$ 2,50
46	Bolacha recheada	120 a 140 gramas	R\$ 2,50
47	Brigadeiro	40 gramas	R\$ 1,50
48	Doce de Amendoim	40 gramas	R\$ 1,00
49	Mousse / Pudim	200 ml	R\$ 3,00
50	Paçoca	17 gramas	R\$ 0,60
51	Pipoca Doce	60 gramas	R\$ 2,00
52	Salada de Frutas	200 ml	R\$ 3,00
53	Sobremesas diet (sem açúcar)	20 a 50 gramas	R\$ 1,50
54	Tortas Doces	150 gramas	R\$ 3,50

## ANEXO 3.2

### FORMULÁRIO PADRÃO DE AVALIAÇÃO DE SATISFAÇÃO DA CLIENTELA

<b>Avaliação de Satisfação - Serviços Prestados pela Lanchonete Universitária</b> Realização: Comissão de Fiscalização – Portaria nº XX/20XX Em relação às suas expectativas com a lanchonete, avalie cada item abaixo classificando de 1 a 10 em relação às suas expectativas. Sugestões ou reclamações podem ser descritas no verso.										
<b>Item</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>
Agilidade no Atendimento										
Qualidade do Atendimento										
Limpeza da Lanchonete e das Mesas										
Higiene dos Balconistas e Atendentes										
Higiene dos Equipamentos e Utensílios										
Qualidade das Preparações Vendidas										
Quantidade das Porções x Preço										
Quantidade de Pessoal / Equipe										
Variedade de Produtos										
Qualidade da Refeição Vendida										

### CRITÉRIOS PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

**ÓTIMO:** Quando todos ou quase todos os itens da avaliação forem classificados entre 9 e 10 (90% a 100%)

**BOM:** Quando a maior parte dos itens da avaliação forem classificados entre 6 e 8 (70% a 89%)

**REGULAR:** Quando a metade dos itens da avaliação forem classificados entre 4 e 5 (50% a 69%)

**SOFRÍVEL:** Quando a maior parte dos itens da avaliação forem classificados entre 1 e 3 (menor que 50%)

**ANEXO 3.3**  
**CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO DAS ATIVIDADES**

<b>CRONOGRAMA</b>	
<b>Prazos</b>	<b>Atividades Previstas</b>
Até 05 (cinco) dias úteis após a homologação do processo licitatório	Reunião Inicial – Empresa, PRACE, CACE, Representante da PROAF e Comissão de Fiscalização
Antes do início da execução do contrato	Entrega da documentação listada a seguir: <ul style="list-style-type: none"><li>- Apólice do seguro, conforme item 3.1.4, e comprovante de pagamento da 1ª parcela do mesmo;</li><li>- Registro de inspeção sanitária e Alvará de funcionamento ou documento que comprove a solicitação dos mesmos à Prefeitura Municipal, conforme item 3.1.5;</li><li>- Lista completa de produtos e preços, conforme item 3.2.4;</li><li>- Lista de funcionários, conforme item 4.1.4;</li><li>- Carteiras de trabalho dos funcionários, conforme item 4.1.5.</li></ul>
14/01/2019	Entrega da estrutura física cedida pela UNIFAL-MG
16/01/2019	Início da prestação do serviço na lanchonete universitária

**OBSERVAÇÃO:** As datas podem ser alteradas mediante expedição de Ordem de Serviço pelo Setor de Contratos, sendo as adequações ao cronograma realizadas pela PRACE.

Fernanda Laurides Ribeiro de Oliveira Lomeu  
Nutricionista – PRACE / UNIFAL-MG  
**SIAPÉ 1752817**

**MINUTA DO CONTRATO Nº /2018**

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. Sandro Amadeu Cerveira**, nomeado Reitor pelo Decreto de 29 de Janeiro de 2018 do Presidente da República, publicado no DOU de 30-01-2018, 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 23087.013893/2018-83, submetendo-se as partes à Lei nº 10.520 de 17/07/2002, Lei Complementar 123 de 14 de dezembro de 2006, da Instrução Normativa nº 02, da SLTI/MPOG, de 16 de setembro de 2011, publicado no D.O.U. do dia 17 de setembro de 2011, Seção 1, página 80, do Decreto nº 5.450 de 31/05/2005 e Decreto nº 6.204/2007, subsidiariamente da Lei nº 8.666 de 21/06/1993 em sua redação atual e pelas condições previstas no Edital e no presente contrato, a seguir estabelecidas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA- DO OBJETO**

O objeto é a Concessão de uso de área física pública por parte de empresa do ramo de serviços de alimentação, para utilização com fins comerciais do imóvel da Lanchonete Universitária instaladas na Universidade Federal de Alfenas – UNIFAL/MG, visando atender à comunidade acadêmica do Campus Avançado de Varginha – MG, conforme especificações e exigências constantes no Edital e seus anexos.

ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	ÁREA	LOCALIZAÇÃO
1	Lanchonete Universitária do <b>Campus Avançado de Varginha-MG</b>	<b>75,85 m<sup>2</sup></b>	Prédio “D” (leia-se: dê), Salas 108, 108A, 108B e 108C, da UNIFAL-MG, situadas no <b>Campus Avançado de Varginha</b> , situado na Avenida Celina Ferreira Ottoni, 4000, Padre Vitor – Varginha – MG.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA LICITAÇÃO**

O fornecimento a que se refere este Contrato foi objeto de licitação, na modalidade Pregão Eletrônico nº 74/2018, sendo que a proposta da CONCESSIONÁRIA, o Termo de Referência, o Edital de Licitação e seus anexos passam a fazer parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DO FUNCIONAMENTO

### Horário mínimo de Funcionamento:

1. Durante o **período letivo**, incluindo o período de provas finais, o funcionamento deverá ser ininterrupto, de segunda a sexta-feira, **das 7h às 21h30min**;
2. Aos **sábados das 8h às 11h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus e à Comissão de Fiscalização;
3. Durante o período de **férias acadêmicas**, após os dias de realização das provas finais, o horário de funcionamento poderá ser reduzido para o período **de 8h às 17h**, podendo ser dispensado o funcionamento em caso de ausência de demanda, cabendo esta avaliação à Direção do Campus e à Comissão de Fiscalização;
4. Fica dispensado o funcionamento aos domingos e em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico, disponibilizado anualmente no site da UNIFAL-MG, conforme link a seguir: <http://www.unifal-mg.edu.br/graduacao/calendario>;
5. Na hipótese da existência de eventos, fora dos dias e horários estipulados, a CONCESSIONÁRIA será comunicada para que disponibilize os serviços da respectiva lanchonete.
6. Público-alvo: Servidores (professores e técnicos), prestadores de serviços, alunos e pacientes das clínicas, que frequentam a Universidade nos períodos matutino, vespertino e noturno;
7. Aos sábados e em períodos de férias acadêmicas o número de usuários é reduzido.

## CLÁUSULA QUARTA - EXIGÊNCIAS E CONDIÇÕES

### 1. Em relação às condições gerais

**1.1.** 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.

**1.2.** A apólice do seguro será providenciada e apresentada pela CONCESSIONÁRIA à Comissão de Fiscalização 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 de Fiscalização da UNIFAL-MG.

**1.3.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter na Lanchonete o Registro de Inspeção Sanitária, bem como Alvará de Funcionamento, e deverá apresentá-los à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG, antes do início da execução dos serviços, ou documento que comprove a solicitação dos mesmos à Prefeitura Municipal de Varginha-MG.

**1.4.** No momento da assinatura do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar formalmente qual funcionário atuará como preposto junto à CONCEDENTE, tendo autonomia para pronta resolução de problemas, prestar esclarecimentos e atender às reclamações que possam surgir durante a vigência do contrato, podendo inclusive receber e assinar documentos em caso de ausência dos proprietários. Este funcionário poderá ser substituído mediante prévia comunicação e ciência da CONCEDENTE.

**1.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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.

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

**1.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá permitir a utilização das instalações da Lanchonete 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.

**1.8.** A CONCESSIONÁRIA deverá participar, sempre que for convocada pela CONCEDENTE, de reuniões com o corpo técnico da CONCEDENTE a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade por esta estipulados como metas.

**1.9.** A intermediação entre as relações da CONCESSIONÁRIA e a Comissão de Fiscalização e/ou a Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAF) poderá ser realizada nos seguintes locais:

<b>Setor da UNIFAL-MG</b>	<b>Telefone</b>	<b>LOCAL</b>
Coordenadoria Administrativa	(35) 3219-8608	Prédio "A", sala 109 D
Secretaria da Coordenadoria de Assuntos Comunitários e Estudantis (CACE)	(35) 3219-8649	Prédio "A", sala 120 D

## **2. Em relação à variedade mínima de produtos e preços máximos**

**2.1.** As preparações e produtos a serem comercializados nas Lanchonetes devem atender, no mínimo, as variedades apresentadas no **Anexo I do Edital**, onde consta também o peso ou volume mínimos e o maior preço aceitável para cada produto.

**2.2.** Todos os produtos exigidos, listados no Anexo I, deverão estar disponíveis diariamente.

**2.3.** É facultado à CONCESSIONÁRIA a inclusão de mais produtos, além da variedade mínima exigida em contrato, no entanto, o preço desses devem ser tabelados conforme preço de mercado.

**2.4.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer à CONCEDENTE, antes do início da execução do contrato, uma lista com todos os produtos a serem comercializados na Lanchonete, com seus respectivos preços e pesos ou volumes, para a Comissão de Fiscalização realizar a verificação da conformidade com os preços praticados no mercado e aprová-la. Todas as vezes que um novo produto for incluído na Lanchonete, esta lista deverá ser atualizada junto à comissão supracitada.

**2.5.** A tabela de preços de todos os produtos deverá estar afixada em local visível.

**2.6.** O preço inicial de todos os produtos comercializados nas Lanchonetes no início da execução do contrato poderá sofrer reajuste a cada 12 (doze) meses de serviço prestado, somente após análise e aprovação pela Comissão de Fiscalização 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.

**2.7.** Caso haja aprovação do reajuste pela referida comissão, a nova tabela de preços deverá ser fixada em local visível na Lanchonete, obedecendo à legislação protetiva do consumidor.

**2.8.** 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.

**2.9.** Independente da forma de pagamento que o usuário da Lanchonete 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.

**2.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela segurança de seu caixa e do dinheiro arrecadado, não cabendo à CONCEDENTE qualquer responsabilidade em caso de furto ou roubo praticado contra a CONCESSIONÁRIA.

**2.11.** Caso a CONCESSIONÁRIA utilize fichas de controle de vendas permanentes e/ou retornáveis será responsável pela desinfecção diária das mesmas, visando reduzir o risco de contaminação microbiológica.

**2.12.** A Lanchonete poderá servir refeições, tipo prato feito, no horário do almoço, desde que preparadas dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos pela legislação vigente, e sob a supervisão de Nutricionista ou Técnico em Nutrição e Dietética, conforme estabelecido pela Resolução do Conselho Federal de Nutricionista nº 380/2005, ficando o profissional comprometido a atuar, no mínimo, o correspondente a 80% de carga horária durante as atividades de preparo e distribuição das refeições.

**2.1.3.** O cardápio constando a gramagem de porcionamento de cada preparação do prato, bem como os preços a serem praticados, deverão ser apresentados mensalmente à Comissão de Fiscalização para análise e aprovação.

**2.1.4.** Fica previamente estabelecido que os alimentos constantes no cardápio não poderão ser repetidos mais do que duas vezes na mesma semana, sendo que tal exigência não se aplica ao arroz e feijão que poderão estar disponíveis diariamente.

**2.1.5.** O cardápio diário deve prever três opções de salada, podendo o usuário optar pelo consumo de todas as opções disponíveis.

### **3. Em relação às boas práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços**

**3.1.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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 CONCEDENTE, assim como se obriga à limpeza e conservação da área do Refeitório (hall do Prédio D, andar térreo) e de outras áreas de circulação ocupadas e utilizadas por esta, bem como os equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço.

**3.2.** Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as **Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços** atendendo ao disposto nas seguintes normas:

**3.3.2.1.** Portaria Nº 1.428/MS, de 26 de novembro de 1993;

**3.3.2.2.** Resolução RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002;

**3.3.2.3.** Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004;

**3.3.2.4.** Portaria CVS Nº 5, de 09 de abril de 2013.

**3.3.** A CONCEDENTE manterá em seu quadro de pessoal um nutricionista que atuará, juntamente à Comissão de Fiscalização, diretamente na fiscalização dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, observando o cumprimento das condições do contrato estabelecido.

**3.4.** As Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços serão avaliadas pela Comissão de Fiscalização e ou por nutricionista da CONCEDENTE, conforme Resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA): RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. A comprovação de práticas inadequadas que comprometam a qualidade da alimentação proporcionará a aplicação das penalidades previstas em contrato. Será exigido um mínimo de 70 % de adequação em relação aos itens avaliados. Antes de iniciar a fiscalização a CONCEDENTE fornecerá à CONCESSIONÁRIA uma cópia do formulário de avaliação das práticas.

**3.5.** A CONCEDENTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção do Serviço Municipal de Vigilância Sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) estão sendo cumpridos.

**3.6.** Visando também a qualidade, a CONCESSIONÁRIA deverá promover periodicamente, às suas expensas, treinamentos gerais e específicos de toda a equipe de trabalho, no mínimo trimestrais. Os comprovantes de realização dos treinamentos devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados.

**3.7.** O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato, abordando, no mínimo, os seguintes temas: contaminantes alimentares; doenças transmitidas por alimentos (DTA); boas práticas de manipulação de alimentos; higiene pessoal e ambiental; técnicas culinárias; manuseio de equipamentos; prevenção de acidentes de trabalho; combate a incêndio; relacionamento interpessoal; atendimento e acolhimento ao usuário.

**3.8.** Deverão ser realizados treinamentos específicos para os funcionários que atuarem como caixas, bem como no atendimento direto ao cliente no balcão. Os comprovantes de realização dos treinamentos, no mínimo trimestrais, devem ser apresentados à Comissão de Fiscalização sempre que realizados. O primeiro treinamento deve acontecer no prazo máximo de 10 (dez) dias contados do início da execução do contrato.

**3.9.** A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, principalmente no que se refere ao controle de temperatura dos equipamentos de conservação de alimentos (quentes ou frios), bem como dos salgados, no mínimo, durante dois períodos do dia. O registro diário das temperaturas deverá ficar arquivado por 3 (três) meses e disponível para consulta pela CONCEDENTE e autoridades sanitárias.

**3.10.** 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 e aos preços máximos autorizados. Também será avaliado o grau de satisfação dos usuários, nos termos do **Anexo II do Edital**. É garantido à Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG o direito de alterar este anexo, caso ele não esteja sendo efetivo para avaliação, sendo a CONCESSIONÁRIA comunicada previamente dessas alterações com suas respectivas justificativas.

#### **4. Em relação aos equipamentos e área física**

**4.1.** Antes da CONCESSIONÁRIA iniciar suas atividades, será realizada a conferência de todo material disponibilizado pela CONCEDENTE, na presença de um membro da Comissão de Fiscalização e o proprietário ou preposto da CONCESSIONÁRIA. Este deverá assinar a declaração de recebimento dos mesmos, ficando com uma cópia de igual teor.

**4.2.** A CONCESSIONÁRIA terá 5 (cinco) dias úteis para testar todos os equipamentos recebidos e manifestar-se por escrito caso algum deles não esteja funcionando, de maneira que a CONCEDENTE possa providenciar os reparos.

**4.3.** Neste mesmo prazo, a CONCESSIONÁRIA deverá manifestar-se por escrito também em relação a problemas na estrutura física cedida.

**4.4.** Eventuais adaptações na estrutura física que sejam solicitadas pelos órgãos da Vigilância Sanitária deverão ser realizadas pela CONCESSIONÁRIA, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e, ou, retenção ficando incorporadas às mesmas todas e quaisquer obras realizadas na Lanchonete, mesmo a título de benfeitorias e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis ou necessárias).

**4.4.** A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos e das instalações físicas cedidas (pintura, revestimento, troca de lâmpadas e reatores, telas, vedações, telas, limpeza de caixa de gordura, filtros de água, entre outros) será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deverá ser realizada sem prejuízo da perfeita execução dos serviços e sem afetar a segurança.

**4.5.** A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações cedidas, única e exclusivamente, para os fins e objetivos desta CONCORRÊNCIA, zelando pelo imóvel cedido.

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

**4.7.** 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 nas Lanchonetes, 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 Coordenadoria de Projetos e Obras da UNIFAL-MG, comunicada pela Comissão de Fiscalização da UNIFAL-MG.

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

**4.9.** Toda pia de higienização de mãos deverá ser acompanhada por 01 (um) dispenser para papel toalha ou outro mecanismo permitido para secagem das mãos e 01 (uma) saboneteira dosadora para sabonete líquido antisséptico, além de todas as lixeiras possuírem tampa acionada por pedal. O abastecimento dos mesmos ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA.

**4.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá zelar por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que perder quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações da peça original, incluindo-se qualquer dano à estrutura física.

**4.11.** A CONCEDENTE providenciará a verificação do estado de conservação do imóvel cedido, na presença do preposto da CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de quinze dias do término do contrato, para verificar os reparos, substituições ou reposições necessárias. No prazo de até cinco dias após a finalização do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá retirar os equipamentos e utensílios de sua propriedade que estiverem nas dependências da CONCEDENTE.

**4.12.** A CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados na vistoria do item anterior, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.

**4.13.** Nos casos que a estrutura física cedida apresentar bolores e descascamentos nas paredes e tetos, bem como os mesmos forem sendo sujos pelo uso, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelos reparos na pintura sempre que solicitados pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária do município nas mesmas cores.

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

**4.15.** A CONCEDENTE não se responsabiliza por utensílios descartados no lixo pelos usuários das Lanchonetes; este controle deve ser realizado pela CONCESSIONÁRIA.

**4.16.** A CONCESSIONÁRIA deverá colocar termômetro externo e realizar o monitoramento da temperatura interna dos equipamentos de refrigeração ou congelamento, como geladeiras e freezers, com registro em dois períodos do dia. O controle de temperatura das estufas e balcões de produtos prontos para consumo também deverão ser realizados pela CONCESSIONÁRIA.

**4.17.** A CONCESSIONÁRIA deverá realizar troca semestral dos filtros de água e limpeza de caixa de gordura, no mínimo semestral ou sempre que necessário, devendo os comprovantes de execução dos serviços ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

## 5. Em relação às Lanchonetes

5.1. Os produtos comercializados deverão ser mantidos em condições higiênic-sanitárias adequadas, apresentando preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade.

5.2. 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.

5.3. A exposição dos produtos deverá atender as normas da Vigilância Sanitária, sendo mantidos em balcão térmico ou estufa, as preparações quentes, e em balcão refrigerado, as preparações frias.

5.4. A distribuição dos produtos não poderá ser realizada pelo mesmo funcionário que manipular o dinheiro.

5.5. Os sucos deverão ser preparados com água filtrada ou mineral e fornecidos em copo descartável.

5.6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar a todos os clientes, no mínimo, canudos plásticos descartáveis 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.

5.7. Serão observadas a uniformidade, temperatura e apresentação das porções.

5.8. Todas as preparações devem ser preparadas dentro da própria Lanchonete, com exceção daquelas industrializadas cujos fornecedores e produtos sejam devidamente registrados junto aos órgãos de controle e apresentem rotulagem nutricional conforme previsto na legislação vigente.

5.9. A água que abastece a Lanchonete não passa por nenhum processo de filtração, apenas o tratamento convencional da água pelo serviço de abastecimento. Desta forma, 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.

5.10. A CONCESSIONÁRIA deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade, devendo todos os produtos a serem utilizados estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

5.11. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer uso de maionese industrializada, quando este ingrediente for necessário.

5.12. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo sob o controle de temperatura exigido na legislação vigente.

5.13. A CONCESSIONÁRIA deverá reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos e alimentos fornecidos, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados.

### CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR DA CONCESSÃO

O valor mensal mínimo para objeto da Concessão, fixado após avaliação mercadológica de locação de imóveis, será conforme a tabela a seguir:

VALORES MÍNIMOS PARA CONCESSÃO DE USO		
ITEM	OBJETO DE CONCESSÃO	VALOR MÍNIMO MENSAL
Item 1	Lanchonete Universitária do <b>Campus Avançado de Varginha-MG</b>	R\$ 1.000,00 (Hum mil reais)

VALOR MÍNIMO GLOBAL MENSAL

R\$ 1.000,00  
(Hum mil reais)

#### CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA E DA VALIDADE

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta meses) conforme previsto no inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, a partir da data de sua assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

O início da prestação de serviço deverá acontecer no dia **16 de janeiro de 2019**, mediante autorização da Comissão de Fiscalização, conforme cronograma constante no **ANEXO III do Edital**.

#### CLÁUSULA SÉTIMA – 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 da concessão, inclusive e o mês imediatamente anterior ao reajuste, ou na forma determinada em legislação superveniente substituta.

#### CLÁUSULA OITAVA – 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.

#### CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

1. O pagamento deverá ser efetuado até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao vencido, mediante recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pelo Setor de Contratos da Pró-Reitoria de Administração e Finanças, utilizando-se o código 28830-6, código de identificação 153028 e Gestão 15248. A GRU é modelo padrão de guia emitida através da internet no site: [www.tesouro.fazenda.gov.br](http://www.tesouro.fazenda.gov.br).

2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá comprovar junto ao servidor responsável pela fiscalização do contrato, até o 10º (décimo) dia útil, o recolhimento do encargo mensal sob pena de multa por atraso.

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 inaccessibilidade.

4. No período de férias, paralisações, recessos escolares e de outras inaccessibilidades 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, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pelo Setor de Contratos da Pró-Reitoria de Administração e Finanças, Código de identificação 68888-6, código de identificação 153028 e Gestão 15248. 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 – 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 PRIMEIRA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

#### **1. Em relação aos recursos humanos**

**1.1.** 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; assim como a CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que as normas e regulamentos internos da CONCEDENTE sejam respeitados.

**1.2.** 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.

**1.3.** Manter sempre atualizada e em local visível a escala de serviço mensal do pessoal que opera nas Lanchonetes especificando todas as categorias com nome, respectivos horários e funções.

**1.4.** Encaminhar à Comissão de Fiscalização da CONCEDENTE, antes do início da execução dos serviços e sempre que houver alocação de novos empregados, relação em que conste: nome completo, endereço residencial, número de telefone, horário de trabalho e função, de todo o pessoal que opera nas Lanchonetes, bem como do Responsável da CONCESSIONÁRIA. Sempre que houver alteração na mesma, a lista atualizada deve ser encaminhada novamente à Comissão.

**1.5.** Neste mesmo prazo deverão ser apresentadas à Comissão de Fiscalização, para fins de conferência, as carteiras de trabalho e previdência social (CTPS) de todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA que atuarão nas dependências da CONCEDENTE devidamente preenchidas e assinadas. Este procedimento deverá ser repetido sempre que houver nova contratação.

**1.6.** No prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis contados do início da execução do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Comissão de Fiscalização os exames exigidos pelo Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), bem como os Atestados Médicos de Saúde Ocupacional (ASOs) de todos os manipuladores de alimentos, envolvidos no pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos. 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.

**1.7.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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 de Fiscalização da UNIFAL-MG.

**1.8.** Todas as pessoas portadoras de doenças transmissíveis, bem como aquelas afetadas por dermatoses exsudativas ou esfoliativas, não poderão manipular, transformar, beneficiar, acondicionar ou distribuir alimentos, nem exercer outras atividades que coloquem em risco a saúde dos consumidores.

**1.9.** Os empregados e proprietários que intervêm diretamente nas atividades do estabelecimento devem ser afastados das atividades ao apresentarem manifestações febris ou cutâneas, principalmente supuração na pele, corrimento nasal, supuração ocular e infecção respiratória.

**1.10.** A CONCESSIONÁRIA deverá responder integralmente por quaisquer danos ou prejuízos causados à UNIFAL-MG, a terceiros ou ao meio ambiente 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, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

**1.11.** 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.

**1.12.** 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 CONCESSIONÁRIA, em quaisquer circunstâncias, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável por quaisquer ônus decorrentes.

**1.13.** A CONCESSIONÁRIA deverá proibir dentro da Lanchonete e nas suas dependências o uso por seus funcionários de objetos não pertencentes ao serviço como celulares, fones de ouvido, rádio, jornais, bolsas, dentre outros.

**1.14.** Proibir terminantemente de fumar dentro das dependências da CONCEDENTE.

**1.15.** Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados para cumprimento do contrato mediante depósito bancário na conta do trabalhador, de modo a possibilitar a conferência do pagamento pela CONCEDENTE.

**1.16.** Apresentar certidões de distribuições cíveis e criminais de toda a mão de obra atuante nas dependências da CONCEDENTE, quando solicitado.

## **2. Em relação à execução dos serviços**

**2.1.** 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 (EPI) e coletivo em número suficiente para seus funcionários.

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

**2.3.** 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.

**2.4.** 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. Em caso de inexistência de medidor independente, o valor das despesas de água e energia elétrica corresponderão a 03 (três) vezes o valor mínimo vigente à data do pagamento. 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, inclusive em relação à contratação desses serviços.

**2.5.** 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 indica pela CONCEDENTE.

**2.6.** Quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar amostras para análises microbiológico-bacteriológicas pela CONCEDENTE ou autoridade sanitária. A coleta deverá contemplar todas as preparações (sólidas ou líquidas).

**2.7.** 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 às Lanchonetes, contra ratos, insetos voadores e rasteiros, ou quando a UNIFAL-MG julgar necessário. Deverá ser realizado por pessoal treinado de 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 de Fiscalização.

**2.8.** Em caso de utilização de fonte alternativa de abastecimento de água, a potabilidade da mesma deverá ser testada, no início da utilização e semestralmente, mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.

**2.9.** 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. O comprovante de realização do controle deve ser apresentado à Comissão de Fiscalização.

**2.10.** 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.

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

**2.12.** A CONCESSIONÁRIA deverá 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.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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.** Registrar todas as ocorrências e deficiências verificadas em relatório, cuja cópia será encaminhada à CONCESSIONÁRIA, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas; caso não haja resolução do problema em, no máximo, 48 horas, solicitar a imediata providência administrativa.

**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 mensalmente documento de controle da qualidade dos serviços prestados, que, obrigatoriamente, deve estar vistado por representante da CONCESSIONÁRIA.

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

c) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

d) 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 CONCESSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

**1.** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o CONCESSIONÁRIO que;

**1.1** Não aceitar/retirar a nota de empenho, ou não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

**1.2** Apresentar documentação falsa;

**1.3** Deixar de entregar os documentos exigidos no contrato;

**1.4** Ensejar o retardamento da execução do objeto;

**1.5** Não mantiver a proposta;

**1.6** Cometer fraude fiscal;

**1.7** Comportar-se de modo inidôneo;

O CONCESSIONÁRIO que cometer qualquer das infrações discriminadas na CLÁUSULA TERCEIRA e na forma dos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, garantida a prévia defesa, às seguintes sanções previstas nos artigos 81 a 88 da Lei 8.666/93, artigo 7º da Lei 10.520/02, no artigo 28 do Decreto 5.450/05 e do artigo 14 do Decreto 3.555/00.

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

2.1 Advertência;

2.2 Multa:

2.2.1 Multa de mora no percentual correspondente a 0,5% (zero vírgula cinco por cento), calculada sobre o valor remanescente do contrato, por dia de inadimplência, até o limite de 15 (quinze) dias úteis de atraso na execução dos serviços caracterizando inexecução parcial; e

2.2.2 Compensatória no valor de 10% (dez por cento), sobre o valor remanescente do contrato.

2.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Alfenas - UNIFAL-MG;

2.4 Impedimento de licitar e contratar no âmbito da União;

2.5 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

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

5. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

6. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a CONCESSIONÁRIA estará sujeita às penalidades tratadas na Condição anterior:

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

6.2. Pela não apresentação da garantia de que trata este Contrato;

6.3. Pelo descumprimento de alguma das Condições e dos prazos estipulados neste Contrato.

7. Além das penalidades citadas, a CONCESSIONÁRIA 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.

8. 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 CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - 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 CONCESSIONÁRIA 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 autoridade competente.

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – 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 2018.

**CONCEDENTE**  
**UNIVERSIDADE FEDERAL DE ALFENAS**  
**Prof. Dr. Sandro Amadeu Cerveira**  
**Reitor**

**CONCESSIONÁRIA**

TESTEMUNHAS:

1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_