



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
REGIONAL JATAÍ
COORDENAÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
GESTÃO DE CONTRATOS**

PROJETO BÁSICO

O Decreto-Lei nº. 9.760, de 1946, que dispõe sobre imóveis da União, em seu título II, traz as disposições gerais acerca da sua utilização, estabelecendo que aqueles imóveis não utilizados em serviço público poderão qualquer que seja a sua natureza, ser alugados, aforados ou cedidos. A Lei nº. 9.636, de 1998 e o Decreto nº. 3.725, de 2001 preveem a *cessão de uso a terceiros*, a título gratuito ou oneroso, de áreas para exercício de atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão a que o imóvel for entregue, competindo ao chefe do órgão, estabelecimento ou serviço federal que tenha a seu cargo próprio nacional, sob pena de responsabilidade, não permitir sua utilização em finalidade diversa do que lhe tenha sido prescrito. As atividades, objeto da cessão de uso, destinar-se-ão ao atendimento das necessidades do órgão cedente e de seus servidores.

O art. 12 do Decreto nº. 3.725, de 2001 elenca, de forma explicativa, algumas atividades consideradas como de apoio e necessárias ao desempenho da atividade do órgão: posto bancário, posto de correios e telégrafos, restaurante e lanchonete, central de atendimento a saúde, creche e outras atividades similares e consideradas necessários ao órgão.

1. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

OBJETO: Constitui objeto a outorga de permissão de uso do espaço físico interno, pertencentes ao patrimônio público, em caráter oneroso, para instalação e funcionamento de Cantinas/Lanchonetes e um ponto de venda localizadas na Unidade Jatobá da Regional Jataí da UFG, com área total de m².

Valor da contrapartida: R\$ 1.750,00 (um mil e setecentos e cinquenta reais) mensais, totalizando R\$ 21.000,00 (vinte e um mil reais) por ano. Estes valores serão corrigidos anualmente pelo IGP-M/FGV.

- a) A empresa concessionária, pela utilização dos espaços físicos da UFG/Regional Jataí, indenizará a concedente com o valor mensal pela utilização de água e energia elétrica, bem como o valor de aluguel, já explicitado nos itens anteriores.
- b) A título de utilização de energia elétrica, a empresa, mensalmente, deverá ressarcir o valor utilizado pela licitante à UFG/Regional Jataí. Para determinar o valor, será instalado um medidor interno de energia para os pontos de consumo de uso exclusivo das cantinas/lanchonetes. O valor a ser considerado será proporcional ao uso, medido em quilowatts, com base no total.
- c) Para o consumo de GLP, o fornecimento, instalação e manutenção serão de responsabilidade única da concessionária e não poderá incidir nenhum ônus sobre a concedente.
- d) O consumo de água terá o valor fixo de 10% sobre o aluguel (referente a utilização de ambientes que

necessitam de água) ou a valor proporcional ao gasto da concedente quando da existência de hidrômetro exclusivo.

- e) As medições de água e energia elétrica serão realizadas pelo fiscal de contrato indicado pela UFG/Regional Jataí.
- f) Ratificando as informações acima descritas, a parte onerosa a ser paga mensalmente à UFG/Regional Jataí pela utilização dos espaços das Cantinas/Lanchonetes será constituída do aluguel (locação) + água tratada (água a ser utilizada nos ambientes das cantinas/lanchonetes) + consumo de energia elétrica medido individualmente (quando houver medidor).

2- DO PÚBLICO ALVO

O público-alvo será a comunidade acadêmica em geral (servidores docentes e técnicos administrativos, e discentes), prestadores de serviço, estagiários e visitantes. Estas pessoas serão atendidas em uma perspectiva de comércio justo, priorizando os hábitos saudáveis de alimentação e o respeito ao meio ambiente.

3- DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

O plano de trabalho da empresa concessionária deverá ser apresentado por um profissional nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) que ficará responsável pela capacitação dos funcionários e visitas de supervisão à cantina para assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de Boas Práticas, conforme Resolução RDC 216 de 15/09/2004 e legislação sanitária vigente.

A lanchonete localizada no campus Jatobá (386 m²) comporta fabricação de produtos, desde que recepção, armazenamento, manipulação, higiene e distribuição de alimentos sejam realizadas de maneira adequada, em conformidade com a legislação sanitária vigente.

A lanchonete localizada na Unidade Jatobá, sendo está somente ponto de venda (62,50 m²), comporta apenas a distribuição de produtos já prontos para consumo, não sendo permitida a manipulação e preparo de alimentos. Tal distribuição pode incluir produtos artesanais ou industrializados, em embalagens que permitam sua adequada conservação e dentro do prazo de validade. Devem ser acondicionados em condições adequadas de temperatura e de higiene para distribuição ao público

3.1-Os participantes deverão apresentar especificação detalhada dos itens que serão oferecidos, com as respectivas quantidades (gramaturas) e variedades, Utilizar o per capita de 100 g para salgados prontos.

3.2-Colocar à disposição dos usuários, diariamente, um mínimo de 06 (seis) tipos de salgados assados, sanduíches, doces, frutas, sucos variados (naturais e industrializados), refrigerantes, café, artigos de bombonière e demais produtos de lanchonetes produzidos e/ ou manipulados no local (nas cantinas/lanchonetes onde for permitida manipulação e preparo) ou adquiridos prontos para revenda e consumo, exceto alimentos fritos, bebidas alcoólicas e itens de tabacaria.

3.3-Comercializar alimentos que atendam as características de uma alimentação saudável, incluindo preparações *diet* e *light*. Disponibilizar para os clientes adoçantes à base de sucralose, aspartame e ou acessulfame K. Não utilizar sacarina e ciclamato ou adoçantes que contenham esses edulcorantes em sua composição.

3.4-Não comercializar frituras e alimentos gordurosos

3.5-Oferecer frutas *in natura* ou salada de frutas sem açúcar.

3.6-Servir preparações opcionais para os usuários ovolactovegetarianos.

3.7-Incentivar o consumo de alimentos promotores da saúde, buscando a inserção das lanchonetes no programa “Universidade Saudável” coordenado pela Pró-Reitoria de Assuntos da Comunidade Universitária – PROCOM.

3.8-Usar sal em quantidades moderadas.

3.9-Oferecer outros temperos e molhos em sachês (maionese, catchup e pimenta).

3.10-Oferecer opções de massas, incluindo composições mais nutritivas e/ou menos calóricas.

3.11-Oferecer somente bebidas não alcoólicas incluindo sucos naturais com e sem açúcar.

3.12-Fornecer aos trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho (calçados antiderrapantes, uniforme, luvas, gorro, jaleco, etc). Manter em local de fácil acesso para os visitantes, vestimentas de forma descartável para adentrar o serviço, quando necessário.

3.13-Manter atualizado o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados.

3.14-Fazer registro dos procedimentos de limpeza e desinfecção do ambiente e deixar afixado em local visível dentro da cantina.

3.15-Oferecer comodidade aos clientes evitando formação de filas de atendimento.

3.16-Colocar à disposição dos usuários material do tipo descartável.

4-CRITÉRIOS E JULGAMENTO DA PROPOSTA

4.1. A melhor proposta será aquela que atender plenamente e com melhor qualidade as necessidades e interesses da Regional Jataí da UFG, de acordo com os itens a seguir:

Maior tempo de experiência no ramo (comprovada pelo contrato social combinado com o(s) atestado(s) de capacidade técnica.

a1) O(s) **Atestado(s) de Capacidade Técnica** apresentado(s) será(ao) utilizado(s) para definição do tempo de experiência. Assim, a empresa que comprovar maior tempo de experiência receberá a maior nota e, assim, sucessivamente, em ordem decrescente, até o de menor tempo de experiência, que receberá nota igual a 1 (um). O período do(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica a ser considerado deverá estar compreendido no do contrato social e, para efeito de cálculo da nota, não serão considerados dois ou mais atestados expedidos dentro do mesmo período de tempo.

a2) A maior nota será igual ao número de proponentes. A menor será igual a 1 (um) e será atribuída àquele com menor tempo de experiência.

b) Maior tempo de vigência da tabela de preços apresentada, SEM alteração nos preços; menor média aritmética entre os valores propostos para salgados e quitandas e maior variedade de itens a serem comercializados.

b1) **Maior tempo de vigência da tabela de preços apresentada, SEM alteração dos preços:** a nota será atribuída levando em conta o período de vigência da Tabela de Preços. A maior nota será igual ao número de proponentes; já a menor será igual a 1 (um) e será atribuída àquele com menor tempo de vigência da referida tabela.

b2) **Menor média aritmética entre os valores propostos para salgados e quitandas:** serão somados todos os preços ofertados para todos os itens inerentes a salgados e quitandas e divididos pelo total desses itens. A maior nota (igual ao número de licitantes) será atribuída à Tabela com menor média aritmética, enquanto a menor, será igual a 1 (um) e será atribuída à maior média aritmética.

b3) **Maior variedade de itens a serem comercializados:** será considerado o número de itens a serem comercializados. Para este quesito a maior nota será igual ao número de proponentes; enquanto a menor será igual a 1 (um) e será atribuída àquele com menor tempo de experiência.

Para fins de julgamento de preços serão avaliados somente os valores dos itens abaixo:

- Salgados assados – per capita de 100 g (empada, esfirra de carne e de frango, americano, torta de frango, torta de sardinha, pizza mussarela, pizza de presunto, pizza de peito de peru light, quibe assado e enroladinho de salsicha).
- Sanduíche natural (120 a 150 g) produzido em empresa especializada e registrada
- Quitandas: (80 a 100 g) pão de queijo, enroladinho de queijo, bolo simples, bolo chocolate com cobertura de brigadeiro, rosca caseira.
- Sanduíches quentes: (pão de forma integral: queijo quente e bauru); pão francês com queijo e presunto, pão sírio com mussarela, tomate, orégano e peito de peru light (150 g).
- Lasanha (200 g)
- Sobremesas: mousse de maracujá normal e *light*, mousse de chocolate normal e *light*, Pudim de leite condensado normal e *light* (80 g)
- Frutas *in natura*: maçã, melancia, abacaxi

- Salada de frutas sem açúcar
- Sucos naturais de laranja, limão, maracujá, abacaxi com hortelã (300 ml)
- Suco de polpas de morango, goiaba, graviola, manga, acerola (300 mL)
- Creme de morango, goiaba, graviola, maracujá, acerola
- Leite com chocolate, com canela (200 mL)
- Cappuccino (100 mL)
- Chás: cidreira, maçã com canela, verde; mate e hortelã (150 mL)
- Café (sem açúcar)
- Todos os itens a serem comercializados devem constar preços, porém somente os

listados acima servirão para comparação.

5. DA CESSÃO DE USO

5.1. A Cessão de Uso, objeto deste Projeto Básico, dar-se-á por via de licitação, com duração prevista para 12 (doze) meses a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante a celebração do competente Termo Aditivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.

5.2. A Cessão de Uso poderá ser rescindida a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais.

5.3. Durante a vigência da Cessão de Uso, a concessionária ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

5.4. Durante a vigência do contrato a concessionária ficará responsável pelo controle de pragas e insetos, promovendo as dedetizações regulares no local, sendo exigida a aplicação de no mínimo, 04 (quatro) pulverizações anuais.

6. DO HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

O horário de funcionamento será, no mínimo de acordo com o funcionamento da Universidade, inclusive aos sábados quando for o caso. A Universidade Caberá a decisão quanto ao funcionamento durante as férias escolares, para isso a concessionária deverá manifestar-se, por escrito, 30 (trinta) dias antes do período de férias, se funcionará o estabelecimento sem prejuízo das obrigações assumidas.

7. DO PAGAMENTO

O valor mensal da presente concessão de uso será de: R\$ 1.750,00 (um mil e setecentos e cinquenta reais) , acrescidos do valor da água e da energia e será paga até o dia 10 do mês subsequente.

O valor mensal será atualizado anualmente, após a assinatura do contrato, de comum acordo entre as partes, porém nunca inferior ao índice do IGP-M/FGV.

O não pagamento na data prevista implicará em cobrança, pela concedente de multa de 2%, acrescido de juros legais de 1% ao mês sobre o valor mensal do aluguel que estiver sendo praticado.

8. DA PROPOSTA E DO JULGAMENTO

Apuradas as notas dos licitantes em cada quesito (a, b1, b2 e b3), estas serão multiplicadas pelos respectivos pesos, como segue no quadro abaixo:

| QUESITOS | PESOS |
|---|-------|
| a) Maior tempo de experiência no ramo (comprovada pelo contrato social com o(s) atestado(s) de capacidade técnica). | 4 |
| b1) Maior tempo de vigência da tabela de preços apresentada, SEM alteração nos preços: a nota será atribuída levando em conta o período de vigência da Tabela de Preços. | 3 |
| b2) Menor média aritmética entre os valores propostos para salgados e quitandas: serão somados todos os preços ofertados para todos os itens inerentes a salgados e quitandas e divididos pelo total desses itens. | 2 |
| b3) Maior variedade de itens a serem comercializados: será considerado o número de itens a serem comercializados. Para este quesito a maior nota será igual ao número de proponentes. | 1 |

O cálculo para definição da nota de cada licitante, em cada quesito será realizado empregando a fórmula abaixo:

X = N x P, onde:

X = Quesito em análise (a, b1, b2, b3);

N = Nota atribuída ao quesito; no qual a maior corresponderá ao número de licitantes; enquanto a menor será igual a 1 (um);

P = Peso correspondente ao quesito em análise.

O cálculo para definição da nota final de cada licitante será realizado empregando a fórmula abaixo:

N = a + b1 + b2 + b3, onde:

N = Nota final da licitante;

a + b1 + b2 + b3 = Notas dos quesitos.

Para efeito de adjudicação, será declarado vencedor o licitante que alcançar a maior nota.

No caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas e depois de obedecido ao disposto no parágrafo 2º do art. 3º, da Lei 8.666/93, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados. Serão atribuídos aos licitantes números iguais aos dados para os envelopes de documentação e de propostas. Reunindo esses números em invólucro apropriado e à vista dos presentes, o primeiro número indicará o vencedor.

Consoante ao § 2º do Art. 44 da Lei nº 8.666/93, não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, nem preço ou vantagem baseada na oferta dos demais licitantes.

De acordo com o inciso I, Art. 48, da Lei 8.666/93, serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório da licitação.

A Comissão Permanente de Licitação emitirá a decisão final, que será publicada em ata, mediante parecer conclusivo do solicitante, em até 15 (quinze) dias corridos a contar do dia subsequente ao da abertura das propostas.

9. FORMA DE EXECUÇÃO:

a) As atividades comerciais relativas à permissão de uso deverão ser iniciadas, impreterivelmente, em até 05 (cinco) dias contados após assinatura do contrato;

b) Atender todas as solicitações/alterações necessárias, avaliadas e determinadas pela fiscalização/gestor, nas atividades inerentes ao contrato;

c) Facilitar meticoloso acompanhamento, assim como o acesso da fiscalização a todas as dependências da cantina e etapas dos serviços prestados;

d) Responder pelos danos causados diretamente à concedente ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da UFG;

e) Não manter em seu quadro, servidores da concedente, sob qualquer pretexto, para a execução dos serviços objeto deste certame;

f) Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as normas assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Art. 55, Inciso XIII, da Lei 8666/93;

g) Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

g1) A inadimplência, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à concessionária a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;

h) Cumprir todas as exigências do Edital e seus Anexos, assim como toda a legislação inerente ao setor de alimentação (ANVISA, Vigilância Sanitária etc.)

h1) Os serviços serão executados em dias úteis e durante todo o horário de funcionamento da Unidade Jatobá da UFG-Regional Jataí;

h2) Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento, sem prévia e expressa autorização da Administração;

i) Tomar todas as providências relativas à segurança, manutenção e reparos das instalações ora cedidas, inclusive aquelas de uso comum;

j) Só executar modificações nas instalações físicas, se autorizada formalmente pela concedente;

k) Devolver a área cedida nas mesmas condições que a recebeu, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações na mesma;

l) Não comercializar produtos e serviços que não estejam diretamente ligados ao objeto do contrato, como bebidas alcoólicas, tabacaria em geral etc.;

m) Manter durante o horário normal de funcionamento, todas as dependências completamente limpas, mesmo nas horas de maior movimento, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa);

m1) Instalar lixeiras e outros utensílios que se fizerem necessários para manter limpos todos os locais internos e externos do prédio;

n) Manter uma equipe de funcionários, devidamente preparados e uniformizados, em número suficiente, para dar um ótimo atendimento aos usuários;

o) Colocar à disposição dos usuários material do tipo descartável;

p) Servir alimentos frescos, de boa procedência e que atenda toda legislação inerente à atividade;

q) Manter em dia todas as obrigações fiscais e atender às exigências das autoridades com relação ao ramo, sendo de sua exclusiva responsabilidade todo e qualquer prejuízo causado à concedente, a terceiros, a usuários e ao poder público, em decorrência dos serviços prestados;

r) Arcar com as despesas, tais como: salários do pessoal, uniformes, treinamentos e os encargos sociais e previdenciários;

s) Afastar de imediato, qualquer empregado ou pessoa da administração da concessionária, cuja presença seja julgada inconveniente pela concedente, sem que daí decorra para esta, qualquer obrigação de ressarcimento;

t) Praticar preços não superiores aos preços de mercado, respeitando sempre aqueles definidos na Tabela de Preços vigente, definidos conjuntamente com a fiscalização/gestor do contrato. A Tabela de Preços deverá ser respeitada, inicialmente, pelo prazo de sua validade constante da proposta;

u) Efetuar o pagamento de energia, gás e água consumidos no recinto, assim como o aluguel pela concessão da área;

u1) O pagamento do aluguel deverá ser realizado até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do mês vencido;

v) Fazer 04 (quatro) pulverizações anuais no recinto, ou mais vezes caso a concedente achar necessária, para o controle de pragas e insetos voadores e rasteiros; Fazer a limpeza periódica das caixas de gordura e esgotos .Deixar afixado o controle das ações em local visível.

v1) Realizar as pulverizações, preferencialmente, nos finais de semana, feriados e nos períodos de recesso escolares;

x) Afixar a Tabela de Preços dos produtos comercializados em local de fácil visualização, observado o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990;

y) Exigir dos atendentes o uso obrigatório de vestimentas adequadas, tais como: gorro, jaleco etc.;

w) Comunicar à Coordenação Administrativa da Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAD) da UFG, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, os reajustes pretendidos nos valores dos produtos comercializados;

w1) Reajustar os valores dos produtos somente após autorização oficial da fiscalização/gestor do contrato;

z) Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de refeições/lanches por/para outras empresas ou instituições.

z) Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços, exclusivamente, em seu próprio nome.

9. DO ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

Durante a vigência do contrato, o acompanhamento da execução dos serviços, a fiscalização e a gestão serão realizados respectivamente pelo fiscal e pelo gestor do contrato, ambos designados pela PROAD/UFG, que atuarão a fim de manter elevado padrão de qualidade do objeto do Contrato e para solução de eventuais problemas e/ou esclarecimentos. Os serviços poderão ainda ser fiscalizados por órgãos designados pela Administração. O fiscal do contrato deverá realizar pesquisas periódicas a fim de avaliar o grau de satisfação do público com relação aos produtos oferecidos e serviços prestados pela concessionária, cujos resultados serão avaliados pelo gestor do contrato. Todas as solicitações da comissão de fiscalização deverão ser imediata e prontamente atendidas.

Jataí, 21 outubro de 2015.

Adm. Carlos Portilho Assis Cabral
Gestor de Contratos / COAD

GERAL

Ministério da Saúde – Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e atos relacionados: Acesso em <http://www.anvisa.gov.br>.

- a) Normas Técnicas “CODEX ALIMENTARIUS” – FAO.
- b) HACCP – Hazard Analysis Critical Control Point – WHO.
- c) Manual de Boas Práticas de Fabricação para Indústria de Alimentos – SBCTA.
- d) Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo – Resolução S. S. – 38 de 27/03/96 (DOE de 05/03/96). Estabelece diretrizes para as ações da vigilância sanitária e regulamenta Portaria MS 1428. (adotada pela V.S. de Goiás).
- e) Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – Portaria CVS de 06/03/96 (DOE de 08/03/96) atualizada como CVS 1 DITEP de 13/01/98. (adotada pela V.S. de Goiás).

SERVIÇO MÉDICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Segurança e Medicina do Trabalho – Lei nº 6514 de 22/12/77 – Portaria nº 3214 de 08/06/78 – Portaria nº 3067 de 12/04/88 NR.: Define a obrigatoriedade do exame médico admissional – revisional e demissional.

- f) Ministério da Saúde – Portaria nº 1428 de 26/11/93.
- g) Código Sanitário do Estado de São Paulo – Decreto nº 12486 de 20/10/78 – NTA-1 (adotada pela V.S. de Goiás).
- h) Ficha de Inspeção de Estabelecimentos na Área de Alimentos – Portaria CVS-30 de 31/01/94 – São Paulo. (adotada pela V.S. de Goiás).

- i) Código Sanitário Municipal de São Paulo – Decreto nº 25544 de 14/03/88 – exames revisionais semestrais. (adotada pela V.S. de Goiás).
- j) Secretaria de Segurança e Medicina do Trabalho – Portaria nº 24 de 29/12/94 – PCMSO – nova redação da NR – 7.

HIGIENE AMBIENTAL

- k) Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo – Decreto nº 7206 de 03/12/75 (DOESP de 04/12/75) – Normas técnicas especiais relativas à higienização dos utensílios e recipientes em estabelecimentos onde se consumam alimentos. (adotada pela V.S. de Goiás).
- l) Ministério da Saúde – Secretaria Nacional de Vigilância Sanitária de Produtos Saneantes Domissanitários – Portaria nº 15 de 23/08/88 = Aprova produtos saneantes domissanitários com ação antimicrobiana em superfícies onde se manipulem alimentos.

HIGIENE DOS ALIMENTOS E ÁGUA

- m) Ministério da Saúde – Departamento Técnico Normativo (DETEN) – Portaria nº 76 de 14/04/93 – define a utilização de hipoclorito de sódio para consumo em água e alimentos e a água sanitária para ambientes.
- n) Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – Portaria nº CVS-2 de 14/04/93 – define a não utilização do vinagre como desinfetante para alimentos e aprova a utilização de hipoclorito de sódio próprio para consumo e compostos orgânicos liberadores de cloro para desinfecção de alimentos. (adotada pela V.S. de Goiás).
- o) Ministério da Saúde – Portaria nº 36 de 19/01/90 – Aprova normas e padrões de potabilidade da água destinada ao consumo humano.

CONTROLE TÉCNICO DE ALIMENTOS

- p) Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo – Comunicado CVS-52 de 03/05/93 – Define condutas e critérios para o controle higiênico-sanitário de alimentos. (adotada pela V.S. de Goiás).
- q) Centro de Vigilância Sanitária do Estado de Paulo – Portaria CVS-6 de 10/03/99 – Define regulamento técnico completo. (adotada pela V.S. de Goiás).

r) TRANSPORTE DE ALIMENTOS

- s) Centro de Vigilância Sanitária do Estado de Paulo – Portaria CVS-15 de 07/11/91 – Normatização para o transporte, por veículos, de alimentos para consumo humano. (adotada pela V.S. de Goiás).
- t) Centro de Vigilância Sanitária do Estado de Paulo – Portaria CVS-6 de 10/03/99. (adotada pela V.S. de Goiás).

INSPEÇÃO SANITÁRIA PARA ALIMENTOS

- u) Centro de Vigilância Sanitária – Secretaria da Saúde do Estado de São Paulo – Ficha de Inspeção de Estabelecimento na Área de Alimentos – Portaria CVS nº 30 de 31/01/94 (DOESP dia 01/02/94 – caderno 1 pág. 34/39. (adotada pela V.S. de Goiás).
- v) Condições higiênico-sanitários de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores de alimentos – Resolução nº 326 de 30/07/97 – publicado no DOU, BSB 01/08/97.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 23070.011270/2015-11
CONCORRÊNCIA Nº. 05/2015
TIPO: MELHOR OFERTA

EDITAL

A Comissão Permanente de Licitação instituída pela Portaria nº. 3189 de 19.08.2014, do Vice-Reitor da Universidade Federal de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que estará reunida para receber os envelopes de documentação e propostas referentes à **Concorrência Nº 05/2015, tipo melhor oferta**, que tem como objeto a concessão de uso de área para exploração de **CANTINA/LANCHONETE e 01 (um) ponto de venda, localizada na Unidade Jatobá da Regional Jataí da UFG**, conforme discriminado no Anexo I deste instrumento, observado as disposições da Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, reeditada no D.O.U de 06/07/94, com as alterações da Lei nº. 9.032, de 28.04.95 e Lei nº. 9.648, de 27.05.98, Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006 e Dec. Lei 6.204 de 5 setembro de 2007 e legislação complementar e demais normas pertinentes pelas condições estabelecidas pelo presente edital, ressaltando que os licitantes deverão comprovar sua regularidade fiscal e qualificação econômica financeira, podendo esta documentação ser substituída pelo cadastro regular cadastrado no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores - SICAF e regularidade trabalhista **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, conforme determinado pela Lei 12.440/2011, cujas consultas serão realizadas *online* na data da abertura.

1. DA ABERTURA

- 1.1. Às 09:00 horas do dia 18 de Fevereiro de 2016 na sala de reuniões do DMP, localizado na Regional Jataí da UFG, Unidade Riachuelo.

2. DO OBJETO

- 2.1. A presente licitação tem como objeto a concessão de uso de **02 (dois) imóveis** de propriedade da Universidade Federal de Goiás, com área total de 448,50 m², destinada à exploração de CANTINA/LANCHONETE e um ponto de venda, localizadas na Unidade Jatobá da Regional Jataí da UFG, conforme especificações constantes no anexo I e na minuta de contrato, que passam a fazer parte integrante deste edital.

3. DO VALOR

- 3.1. O valor do aluguel será de **R\$ 1.750,00 (um mil e setecentos e cinquenta reais) mensais, totalizando R\$ 21.000,00 (vinte e um mil reais) por ano**, corrigido anualmente pelo IGP-M/FGV.

4. DA PARTICIPAÇÃO

- 4.1. É expressamente vedada a participação de consórcio ou grupo de empresas.
- 4.2. É vedada a participação simultânea de empresas cujos sócios ou diretores, responsáveis técnicos ou integrantes da equipe técnica pertençam, simultaneamente, a mais de uma empresa licitante.
- 4.3. É, expressamente, vedada a participação de empresas que tenham sócios ou responsáveis técnicos que sejam servidores da UFG.
- 4.4. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá declarar que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n. 123 de 14/12/2006, para fazer jus ao tratamento favorecido previsto nos artigos 42 a 49 da referida lei e no Decreto n. 6204 de 05/09/2007.
- 4.5. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
- 4.6. Entende-se por empate aquelas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até dez por cento superiores ao menor preço.
- 4.7. O disposto no item anterior somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 4.8. A preferência de contratação será concedida da seguinte maneira:
 - 4.8.1. Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;
 - 4.8.2. Na hipótese da não contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, com base no item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
 - 4.8.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontre em situação de empate, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

5. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

- 5.1. No local, dia e horário estabelecidos no item 1 do Edital, a Comissão Permanente de Licitação, em sessão pública e na presença dos interessados, receberá os 02 (dois) envelopes (documentação e proposta).
- 5.2. Após o Presidente da Comissão Permanente de Licitação declarar encerrado o prazo para o recebimento dos envelopes com os documentos de habilitação e com as propostas, nenhum outro poderá ser recebido ou devolvido ao licitante, assim como não serão permitidos adendos ou esclarecimentos sobre os documentos ou propostas, exceto se for de interesse da Administração, quando esta poderá requisitar as justificativas que entender pertinentes para aclarar dúvidas porventura levantadas.
- 5.3. Após o recebimento dos envelopes contendo a documentação e as propostas, a Comissão de Licitação procederá a abertura dos envelopes de documentação, ocasião em que os membros da referida Comissão e os licitantes presentes deverão examiná-las e rubricá-las.
 - 5.3.1. O julgamento da documentação poderá ser feito na mesma reunião ou em reunião exclusiva da Comissão Permanente de Licitação.
 - 5.3.2. Ocorrendo a divulgação do julgamento da documentação na mesma reunião, será lavrada ata circunstanciada, que será assinada pelos Membros da Comissão Permanente de Licitação e proponentes presentes.
 - 5.3.3. Havendo expressa desistência dos licitantes ao direito de recorrer das decisões relativas à **habilitação ou inabilitação**, através de termo específico, a Comissão Permanente de Licitação poderá proceder a abertura dos envelopes de propostas em reunião a ser realizada logo após a primeira. Caso contrário, os envelopes das propostas serão rubricados pelos membros da Comissão de Licitação e proponentes presentes. Em seguida, serão colocados num outro envelope, que será lacrado e guardado sob os poderes da Comissão até julgamento do(s) recurso(s), após o(s) qual(s), serão abertos em data a ser designada e notificada aos licitantes participantes do certame.
 - 5.3.4. Ocorrendo o julgamento da documentação em reunião exclusiva da Comissão Permanente de Licitação, o resultado será publicado em 48 (quarenta e oito) horas após a 1ª reunião, ocasião em que será divulgada a data de abertura dos envelopes de propostas.

6. DA HABILITAÇÃO

- 6.1. No início da sessão pública, será efetuada a consulta online do SICAF, para comprovar a regularidade das participantes. As ME/EPP que apresentarem irregularidades fiscais, farão jus ao benefício da lei, desde que atendido o item 4.8 do Edital.
- 6.2. Além do cadastramento e regularização no SICAF, a empresa deverá apresentar os seguintes documentos relativos à habilitação jurídica:

- α. Cédula de identidade;
- β. Registro comercial, no caso de empresa individual;
- χ. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, devidamente registrado.

6.3. As empresas poderão se fazer presentes por um representante legal, devidamente credenciado, mediante Procuração Pública ou Particular.

6.4. O proponente deverá apresentar, separada da proposta, até a data, horário e local estipulados no **Item 1** do Edital, a **documentação relacionada a seguir**:

6.4.1. **Declaração de inexistência de fato superveniente** impeditivo de habilitação, na forma do parágrafo 2º, artigo 32, da Lei nº. 8.666/93, podendo ser conforme modelo:

| |
|--|
| <u>DECLARAÇÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA</u> |
| _____(nome da empresa)____ CNPJ ou CIC N.º _____, sediada _____(endereço completo)_____, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores. |
| _____/_____/_____ Local e Data |
| _____ NOME E N.º DE IDENTIDADE DO DECLARANTE |

6.4.2. **Declaração de que não utiliza, em seu quadro de pessoal, menores de 18** (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre; assim como menores de 16 (dezesseis) anos, exercendo qualquer tipo de atividade, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme Lei 9.854/99, podendo ser conforme modelo:

| |
|--|
| <u>DECLARAÇÃO EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA</u> |
| _____(nome da empresa)_____, CNPJ N.º _____ sediada _____(endereço completo)_____, declara, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1.993, acrescido pela Lei 9.854, de 27 de outubro de 1.999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos. |
| Informa que emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz, conforme Lei nº. 10.097, de 19 de dezembro de 2000 (se for o caso da empresa). |
| _____/_____/_____ Local data |
| _____ NOME DO DECLARANTE E N.º DA IDENTIDADE |

6.4.3. **Declaração ou Atestado de Capacidade Técnica**, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, estabelecida no Brasil, que comprove a atuação no ramo de alimentação (lancheonete).

6.4.3.1. A **Declaração ou o Atestado de Capacidade Técnica** apresentada(o) será utilizado para definição da **Nota da alínea “a” do subitem 8.1**. Assim, a empresa que comprovar **maior tempo** de experiência receberá a maior nota e, assim, sucessivamente, em ordem decrescente, até o de menor tempo de experiência, que receberá nota igual a 1 (um).

- 6.4.4. **Declaração de que o proponente visitou** e conhece a área cuja exploração é objeto da presente licitação.
- 6.4.5. **Declaração expressa de integral aceitação das regras** e condições deste edital e seus anexos.
- 6.4.6. **Contrato Social** ou sua última alteração.
- 6.4.7. **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT)**, que pode ser obtida no sítio do TST (<http://www.tst.jus.br/certidao>), conforme lei 12.440/11;
- 6.4.8. **Certidão** emitida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica que comprove inexistir distribuição de ações de **Falência e Concordata** em quaisquer dos Cartórios dos feitos de Falência e Concordatas da Comarca de sua sede. **Caso não conste na certidão data de validade, a data de sua expedição deverá ser de, no máximo, 30 (trinta) dias da data de abertura dos envelopes**
- 6.4.9. **Preencher declaração de elaboração independente** de proposta, constante no anexo II , deste edital, conforme Instrução Normativa n.02 de 16 de setembro de 2009.
- 6.5. Os documentos a serem apresentados deverão ser originais ou autenticados por cartório competente. Poderão ser autenticados, também, por servidor público onde deverá constar a identificação do órgão e matrícula do servidor, conforme artigo 32 da lei 8666/93. Com o objetivo de agilizar e evitar transtornos aos trabalhos da CPL, os pedidos de autenticação de documentos deverão ser efetuados com, o mínimo de 01 (uma) hora antes do início dos trabalhos, inadmitindo-se, por conseguinte, durante as sessões.
- 6.6. Toda documentação deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, com as inscrições abaixo:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO - REJ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº 05/2015
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTAÇÃO

7. DAS PROPOSTAS

- 7.1. Apenas as firmas consideradas habilitadas, após minuciosa análise da situação do fornecedor junto ao SICAF e entrega da documentação exigida nos subitens 6.4.1 a 6.4.6, poderão participar da abertura dos envelopes que contêm as propostas para concessão de uso do objeto em tela.
- 7.2. Os envelopes com as propostas das empresas não habilitadas serão devolvidos no estado em que foram entregues à Comissão de Licitação ou arquivadas durante 30 (trinta) dias, fim dos quais serão destruídos.
- 7.3. As propostas deverão conter:
- 7.3.1. **A oferta de R\$ 1750,00 (um mil, setecentos e cinquenta reais) mensais para o aluguel**, expresso em moeda corrente nacional, grafados com até duas casas após a vírgula, em algarismos e por extenso, conforme subitem 3.1.
- 7.3.2. A especificação detalhada da **Qualidade e Variedade dos Itens** que se propõe a oferecer, anexando os dados que julgar necessários, o **Mínimo de Empregados a ser mantidos** para o bom funcionamento do local, bem como a listagem de todo **Material Permanente e Equipamentos** a serem utilizados e instalados de imediato e, finalmente, a **Tabela de Preços** dos itens relacionados conforme b 3 do projeto básico
- 7.3.3. Nome e endereço do proponente (razão social).
- 7.3.4. Número do CNPJ no Ministério da Fazenda; que deverá coincidir com o do cadastramento no SICAF e da emissão da Nota Fiscal.
- 7.3.5. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura das mesmas.
- 7.4. As propostas não poderão ser apresentadas via fac-símile, Telex ou similar.
- 7.5. As propostas deverão ser digitadas ou datilografadas sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, datadas e assinadas por representante legal da firma e apresentadas em uma única via, devidamente identificada com carimbo.
- 7.6. A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, com as inscrições:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO - REJ
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº. 05/2015
ENVELOPE Nº. 02 - PROPOSTA

- 7.7. As propostas serão lidas em voz alta e rubricadas pelos membros da Comissão e os proponentes presentes.
- 7.8. Da reunião de abertura dos envelopes, contendo as propostas, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual todas as ocorrências serão registradas, devendo ser assinada pelos membros da Comissão e os proponentes presentes.
- 7.9. Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão, conforme preconiza o § 6º, Art. 43, da Lei nº 8.666/93.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1. A melhor proposta (aquela que atender plenamente e com melhor qualidade as necessidades e interesses da UFG) será definida, tendo como critérios de julgamento e para efeito de cálculo final da pontuação, os quesitos arrolados nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, como se segue:
- a) Maior tempo de experiência no ramo (comprovada pelo contrato social e atestado de capacidade técnica), o período a ser considerado do(s) atestado(s) apresentado(s), será o compreendido no do contrato social;
 - b) Maior período de vigência da tabela de preços apresentada, SEM ALTERAÇÃO nos preços e média geral dos preços apresentados por gênero, limitado ao prazo de 12 (doze) meses.
 - c) Menor média aritmética entre os valores propostos para salgados e quitandas: serão somados todos os preços ofertados para todos os itens inerentes a salgados e quitandas e divididos pelo total desses itens.
 - d) Maior número de itens especificados na proposta, a ser comercializado, sendo considerado somente os de gênero alimentício e bebidas (ex.: salgado, torta, salada de frutas, sucos naturais etc.), desconsiderando os produtos industrializados.
- 8.2. O julgamento será feito apurando-se os pontos obtidos por cada licitante obedecendo os critérios estipulados no projeto básico, ou seja: Em cada um dos fatores arrolados, “a1, a2, b1, b2 e b3”, a nota atribuída ao proponente levará em conta sua classificação. Assim, a nota máxima que será atribuída ao primeiro colocado corresponderá ao número de licitantes e assim, sucessivamente em ordem decrescente, até ao último colocado que receberá a nota 01 (um); Apuradas as notas das licitantes em cada item, serão aplicados os seguintes pesos sobre as notas obtidas nos seguintes quesitos: a = 4; b1 = 3; b2 = 2; b3= 1;
- 8.3. A Comissão Permanente de Licitação emitirá parecer conclusivo em até 15 (quinze) dias corridos, a contar do dia subsequente ao da abertura das propostas.

- 8.4. Consoante ao § 2º do Art. 44 da Lei nº 8.666/93, não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, nem preço ou vantagem baseada na oferta dos demais licitantes.
- 8.5. De acordo com o inciso I, Art. 48, da Lei 8.666/93, serão desclassificados as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório da licitação.
- 8.6. No caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas e depois de obedecido o disposto do paragrafo 2º do art. 3º, da Lei 8.666/9
- 8.7. 3, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados. Serão atribuídos aos licitantes números iguais aos dados para os envelopes de documentação e de propostas. Reunindo esses números em invólucro apropriado e a vista dos presentes, o primeiro número sorteado indicará o vencedor.

9. DA GARANTIA CONTRATUAL

- 9.1. Para segurança da contratante, o adjudicatário deverá, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do total Contrato, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais. O prazo para apresentação da garantia poderá ser prorrogado por igual período a critério da Administração contratante.
 - 9.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
 - 9.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Contratante a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 9.2. A contratada poderá optar por uma das modalidades abaixo, conforme previstas no § 1º, do artigo 56, da Lei nº 8.666/93:
 - 9.2.1. Caução em dinheiro ou Títulos da Dívida Pública, devendo este ter sido emitido sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
 - 9.2.2. Seguro garantia.
 - 9.2.3. Fiança bancária.
- 9.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.
- 9.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 9.4.1. Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 9.4.2. Prejuízos causados à Contratante ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 9.4.3. As multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante à Contratada;

9.4.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela Contratada.

10. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

- 10.1. À firma classificada em primeiro lugar, será adjudicada a exploração do objeto desta Concorrência.
- 10.2. Ultrapassada a fase de habilitação dos concorrentes e abertas as propostas, não cabe desclassificá-los por motivo relacionado com a habilitação, salvo razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento, conforme o § 5º, Art. 43, da Lei nº 8.666/93.
- 10.3. A concessão será pelo prazo de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada a cada ano, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja interesse das partes, prevalecendo, porém, os interesses da Universidade.
- 10.4. Constituirá motivo para a não contratação da empresa vencedora do certame, a suspensão de contratação com o serviço público por um período não superior a 02 (dois) anos; caso em que serão convocados os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinar o contrato nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado ou revogada a licitação.
- 10.5. À Pró-Reitoria de Administração e Finanças caberá certificar a existência das pendências que se refere o subitem anterior, mediante solicitação por escrito da Comissão Permanente de Licitação.

11. CONDIÇÕES GERAIS DA LICITAÇÃO

- 11.1. O objeto da presente licitação está situado **na Unidade Jatobá da Regional Jataí da UFG.**
- 11.2. A vencedora da licitação será convocada para assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogável por igual período, que será contado a partir da homologação/adjudicação pela Autoridade Competente.
- 11.3. Pelo não cumprimento de quaisquer cláusulas ou partes delas, ou de simples condições do contrato, a concessionária estará sujeita às sanções de que tratam os artigos 81 e 86 a 88, da Lei nº. 8.666/03.
- 11.4. O valor constante da Cláusula Quarta do Contrato será atualizado pelo Índice do IGP-M/FGV, anualmente após a sua assinatura e de comum acordo entre as partes.
- 11.5. A apresentação da proposta significa a integral aceitação, por parte da proponente, das exigências do presente Edital e do contido no Anexo I e Minuta de Contrato.
- 11.6. A Universidade Federal de Goiás reserva o direito de revogar a presente Licitação, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

- 11.7. A Universidade Federal de Goiás realizará pesquisa com a comunidade universitária/UFG para avaliar o grau de satisfação sobre a qualidade dos produtos comercializados, entre os usuários, sobre os aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público em geral.
- 11.7.1. O resultado da pesquisa que apontar pela desaprovação, com índice igual ou superior a 50 % (cinquenta) por cento, será motivo de rescisão do contrato.
- 11.8. Em período de eventuais paralisações (greve) das atividades docentes e/ou administrativas, a concessionária pagará 50% (cinquenta por cento) do aluguel proposto.
- 11.9. Não havendo expediente na data marcada no subitem 1.1. do presente Edital, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local.
- 11.10. Não serão considerados motivos de inabilitação ou desclassificação, simples omissões ou irregularidades nos documentos e nas propostas em geral, desde que sejam irrelevantes para o procedimento da licitação, que não causem prejuízo para a Administração e não firam os direitos dos demais licitantes.

12. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 12.1. Conforme Art. 81 da Lei 8.666/03, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;
- 12.2. O não cumprimento das obrigações contratuais, objeto desta licitação, ensejará a aplicação das penalidades previstas nos Artigos 86 a 88 da Lei nº. 8.666/93, a saber:
- a) multa correspondente a 1% (um por cento) sobre o valor total dos alugueis considerando o período de 12 meses, por dia de atraso;
 - b) Advertência, em caso de falta(s) leve(s) que não acarretem prejuízos de monta ao interesse da Instituição, a qual, a despeito delas, será atendida. Em caso de falta que venha inviabilizar a execução do contrato, a advertência poderá culminar com a rescisão do contrato;
 - c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pública, por prazo de até 02 (dois) anos, quando do cometimento de infração capaz de deixar pendente, total ou parcialmente, o contrato acordado, inviabilizando sua execução, com prejuízos ao interesse da Instituição (Inciso III, Art. 87, Lei 8.666/93);
 - d) declaração de inidoneidade, em caso de comportamento doloso do contratado, 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 (Inciso IV, Art. 87, Lei 8.666/93).
- 12.3. As sanções previstas nos incisos III e IV, do Artigo 87, poderão ser aplicadas às

empresas e aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei 8.666/93, incidam nos motivos dos incisos I, II e III, do Art. 88 da Lei 8.666/93.

- 12.4. A concessionária responderá por perdas e danos que vier a sofrer a concedente ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da concessionária ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita.

13. DA INEXECUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO CONTRATO

- 13.1. A inexecução total ou parcial das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato enseja a rescisão de acordo com o previsto nos artigos 77 a 80 da lei nº. 8666/93.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 14.1. Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato a **concedente** se compromete a:
- b) ceder a área nas condições em que se encontra;
 - c) fiscalizar as atividades desenvolvidas pela Concessionária;
 - d) indicar e credenciar um servidor para fiscalizar a prestação dos serviços.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 15.1. Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato, a concessionária se compromete a:

- a) Tomar todas as providências relativas à segurança, manutenção e reparos das instalações ora cedidas, inclusive aquelas de uso comum; Fica responsável pela manutenção, pagamentos de consumo de água e energia elétrica da Cantina, assim como os tributos municipais relacionados ao objeto do edital e tributos e impostos relacionados com o objeto do edital.
- b) Só executar modificações nas instalações físicas, se autorizada formalmente pela **concedente**;
- c) Devolver o imóvel nas mesmas condições que o recebeu, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações no mesmo;
- d) Não comercializar produtos e serviços que não estejam diretamente ligados ao objeto do contrato, sem prévia autorização da **concedente**;
- e) Manter durante o horário normal de funcionamento, todas as dependências completamente limpas, mesmo nas horas de maior movimento, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa);
- f) Manter uma equipe de funcionários, devidamente preparados, em número suficiente, para dar um ótimo atendimento ao usuário;
- g) Colocar à disposição dos usuários, diariamente, um mínimo de 06 (seis) tipos de salgados, sanduíches, doces, frutas, sucos variados (naturais e industrializados), refrigerantes, café, artigos de bomboniere e demais produtos de bares e lanchonetes, exceto bebidas alcoólicas e de tabacarias;
- h) Colocar à disposição dos usuários material do tipo descartável;

- i) Servir os alimentos em recipientes descartáveis (copos para água, sucos, café, pratos etc);
- j) Servir alimentos frescos e de boa procedência;
- k) Manter em dia todas as obrigações fiscais e atender às exigências das autoridades com relação ao ramo, sendo de sua exclusiva responsabilidade todo e qualquer prejuízo causado à **concedente**, a terceiros, a usuários e ao poder público, em decorrência dos serviços prestados;
- l) Arcar com as despesas tais como: salários do pessoal e os encargos sociais e previdenciários;
- m) Afastar de imediato, qualquer empregado ou pessoa da administração cuja presença seja julgada inconveniente pela **concedente**, sem que daí decorra para esta, qualquer obrigação de ressarcimento;
- n) Praticar preços não superiores aos preços de mercado;
- o) Efetuar o pagamento dos tributos relativos ao objeto do contrato;
- p) Fazer no mínimo 04 (quatro) dedetizações no recinto, ou quantas vezes a **concessionária** julgar necessárias, contra insetos voadores e rasteiros, de preferência durante os recessos escolares;
- q) Manter, durante o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- r) A empresa concessionária, pela utilização dos espaços físicos da UFG/Regional Jataí, indenizará a concedente com o valor mensal pela utilização de água e energia elétrica, bem como o valor de aluguel, já explicitado nos itens anteriores.
- s) A título de utilização de energia elétrica, a empresa, mensalmente, deverá ressarcir o valor utilizado pela licitante à UFG/Regional Jataí. Para determinar o valor, será instalado um medidor interno de energia para os pontos de consumo de uso exclusivo das cantinas/lanchonetes. O valor a ser considerado será proporcional ao uso, medido em quilowatts, com base no total.
- t) Para o consumo de GLP, o fornecimento, instalação e manutenção serão de responsabilidade única da concessionária e não poderá incidir nenhum ônus sobre a concedente.
- u) O consumo de água terá o valor fixo de 10% sobre o aluguel (referente a utilização de ambientes que necessitam de água) ou a valor proporcional ao gasto da concedente quando da existência de hidrômetro exclusivo.
- v) As medições de água e energia elétrica serão realizadas pelo fiscal de contrato

indicado pela UFG/Regional Jataí.

w) Ratificando as informações acima descritas, a parte onerosa a ser paga mensalmente à UFG/Regional Jataí pela utilização dos espaços das Cantinas/Lanchonetes será constituída do aluguel (locação) + água tratada (água a ser utilizada nos ambientes das cantinas/lanchonetes) + consumo de energia elétrica medido individualmente (**quando houver medidor**).

x) Descartar o lixo gerado na cantina nos contêineres localizados na Regional Jataí da UFG.

16. DAS BENFEITORIAS

16.1. As benfeitorias ou modificações nas instalações da área da cantina serão realizadas pela concessionária com prévia e expressa autorização da concedente, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

17. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO E DA PRORROGAÇÃO

17.1. A concessão será pelo prazo de 01 (um) ano, contados a partir da data da sua assinatura e publicação no Diário Oficial da União – DOU, podendo ser prorrogada por iguais períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, da Lei 8.666 de 1993, desde que haja interesse das partes, prevalecendo, porém, os interesses da Universidade.

18. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

18.1. Os recursos obedecerão ao que estabelece o Art. 109 da Lei nº. 8.666/93 e serão dirigidos à Pró-Reitoria de Administração e Finanças através da Comissão Permanente de Licitação.

19. DO GERENCIAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A prestação dos serviços será acompanhada e fiscalizada por servidores, na condição de representantes da REJ/UFG, os quais deverão atestar os documentos das despesas, quando comprovado o fiel e correto fornecimento, para fins de pagamento.

19.2. Fica designado o(a) servidor(a) _____, Matrícula SIAPE nº _____, lotado(a) na _____, como gestor da contratação.

19.3. Fica designado o(a) servidor(a) _____, Matrícula SIAPE nº _____ lotado(a) na _____, como fiscal da contratação.

19.4. No curso da entrega do objeto caberá a REJ/UFG, diretamente ou por quem vier a indicar o direito de fiscalizar o cumprimento das exigências (especificações técnicas,

quantidade, período de garantia, embalagens, etc.) sem prejuízo daquela exercida pela empresa contratada. A UFG Regional Jataí poderá rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com o previsto neste edital e anexos, assim como na proposta de preços e documentação da contratada.

19.5. A Universidade Federal de Goiás – Regional Jataí comunicará à empresa contratada, por escrito, as deficiências porventura verificadas na entrega do objeto entregue para imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis.

19.6. A presença da fiscalização da Universidade Federal de Goiás não elide nem minimiza a responsabilidade da empresa contratada.

20. DO FORO:

20.1. O foro competente para o julgamento das questões oriundas do contrato a ser firmado com o licitante vencedor é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado de Goiás, quando não solucionadas na via administrativa.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1. Quaisquer esclarecimentos serão prestados pela Comissão de Licitação, pessoalmente, no seguinte endereço: Campus Riachuelo – Comissão de Licitação-Coordenação de Compras com endereço a Rua Riachuelo n 1530 Setor Samuel Graham CEP 75804-020, em Jataí- Goiás das 08:00 às 11:30 e das 13:30 às 17:30 horas; ou através do telefone (64) 36068107/ 36068105

Jataí, _____ de _____ de 2015

WEBBER TAVARES DE CARVALHO
COMISSÃO DE LICITAÇÃO
CPL/DMP/REJ/UFG



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**PROCESSO Nº. 23070.011270/2015-11
CONCORRÊNCIA Nº. 05/2015**

**ANEXO I
ESPECIFICAÇÕES**

| ITEM | DISCRIMINAÇÃO |
|------|--|
| 01 | Concessão de uso de imóvel, destinada à exploração de CANTINA/LANCHONETE, e um ponto de venda, com área total de 448,50m², localizadas na Unidade Jatobá da Regional Jataí da UFG. Sendo uma cantina de 386 m² e um ponto de venda de 62,5 m². |

1. DA CESSÃO DE USO

O valor será atualizado anualmente, após a assinatura do contrato, de comum acordo entre as partes, porém nunca inferior ao índice do IGP-M/FGV.

- 1.1. A Cessão de Uso, objeto do Projeto Básico dar-se-á por via de licitação, com duração prevista para 12 (doze) meses a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante a celebração do competente Termo Aditivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses.
- 1.2. A Cessão de Uso poderá ser rescindida a qualquer tempo, independentemente de
- 1.3. notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais.
- 1.4. Durante a vigência da Cessão de Uso, a concessionária ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, dedetização, conservação e fiscalização da área, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.
- 1.5. Durante a vigência do contrato a concessionária ficará responsável pelo controle de pragas e insetos, promovendo as dedetizações regulares no local, sendo o mínimo de 04 pulverizações anuais.

2. HORÁRIO DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

2.1. Os serviços serão executados de acordo com os dias e horários estabelecidos pela Unidade/Órgão da UFG.

3. DO PAGAMENTO

3.1. A quantia da presente concessão de uso será de R\$ 1.750,00 (um mil e setecentos e cinquenta reais) mensais, acrescidos do valor da água e da energia e será paga até o dia 10 do mês subsequente.

3.2. O não pagamento na data prevista implicará em cobrança, pela concedente, de multa de 2%, acrescido de juros legais de 1% ao mês, sobre o valor mensal do aluguel que estiver sendo praticado.

4. FORMA DE EXECUÇÃO E RESPONSABILIDADES DA LICITANTE:

- a) As atividades comerciais relativas à permissão de usos deverão ser iniciadas, impreterivelmente, em até 05 (cinco) dias contados assinatura do contrato;
- b) Instalar e manter as suas expensas a montagem da Cantina com implantação de extintor de incêndio, em quantidade e espécie de acordo com as normas do Corpo de Bombeiros;
- c) Instalar lixeiras e outros que se fizerem necessários para manter limpos todos os locais internos e externos do prédio;
- d) Zelar pela manutenção, pagamentos de consumo de água e energia elétrica da cantina, assim como pelo pagamento dos tributos em geral relacionados ao objeto do edital;
- e) Conservar permanentemente as dependências e arredores, como também os sistemas elétricos e hidráulicos do espaço reservado para a Cantina, mantendo-os em condições normais de uso;
- f) Modificações, reformas e outras mudanças na estrutura, deverão ter autorização prévia do CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO juntamente com a PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS através de requerimento, ficando aprovado, eximindo a UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS de responder por eventual ação indenizatória pelas benfeitorias;
- g) Não ceder, transferir ou emprestar a terceiros, no todo ou em parte, a área objeto da concessão, zelando pelo seu uso e comunicando de imediato, à Administração, a sua utilização indevida por terceiros ou qualquer anormalidade que possa haver no imóvel;
- h) Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento sem prévia e expressa autorização da Administração;
- i) Manter, durante toda a execução da concessão que lhe foi outorgada, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação

exigidas na licitação;

- j) Atender obrigatoriamente as seguintes exigências, para o bom funcionamento da cantina:
- Disponibilizar funcionário(s) adequadamente treinado(s), capacitado para atendimento de público, com noções de higiene, cordialidade e uniformizado de forma compatível com a estética do local;
 - Os funcionários deverão estar uniformizados de acordo com as normas de higiene e segurança;
 - Disponibilidade de funcionamento diuturno, para atendimento ao funcionamento da Faculdade e também aos eventos que ocorrerem no recinto da mesma, em qualquer dia da semana, seja Sábado, Domingo ou feriado, manhã, tarde e noite; acompanhando a programação proposta pela Faculdade;
 - Observar e atender as recomendações regulamentares da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde (ANVISA/MS);
 - Realizar todas as transações comerciais necessárias á execução dos serviços, exclusivamente, em seu próprio nome;
 - Não comercializar, em hipótese alguma, qualquer produto ou serviço estranho ao objeto, incluindo bebidas alcoólicas e tabaco, bem como não destinar o espaço da cantina para utilização de finalidades estranhas ao objeto da cessão remunerada do espaço.

5. DO ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

- 5.1. Durante a vigência do contrato, o acompanhamento da execução dos serviços, a fiscalização e a gestão serão realizadas por servidor designado para esse fim, devendo atuar e manter elevado padrão de qualidade do objeto do Contrato e para solução de eventuais problemas e/ou esclarecimentos. Os serviços poderão ainda ser fiscalizados por órgãos designados pela Administração.

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CONCORRÊNCIA Nº. 05/2015

Eu,, representante devidamente constituído(a) pela Empresa doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no item 6.4.8 do Edital da Concorrência nº. /CPL-REJ/UFG, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Jataí, ____ de _____ de 2015.

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
DEPARTAMENTO DE MATERIAL E PATRIMÔNIO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

**CONTRATO Nº. _____ QUE ENTRE SI CELEBRAM
A UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS E
_____, PARA CONCESSÃO DE USO
DE ÁREA DESTINADA À EXPLORAÇÃO DE
CANTINA/LANCHONETE E UM PONTO DE VENDA,
LOCALIZADA NA REGIONAL JATAÍ-UNIDADE
JATOBÁ DA UFG.**

De um lado a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**, doravante denominada **CONCEDENTE**, instituição federal de ensino superior e pesquisa, constituída como autarquia educacional de regime especial e vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 3.834 - C de 14.12.60, com sede no Campus Samambaia, Goiânia - GO, neste ato representada por seu Vice Reitor, Prof. Manoel Rodrigues Chaves, brasileiro, casado, portador da Carteira portador da Carteira de Identidade nº _____ - SSP - _____, residente e domiciliado nesta Capital e do outro a firma _____, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ (MF) nº _____, estabelecido(a) à _____, neste ato representada pelo Sr(a). _____, CPF nº _____, residente e domiciliado (a) _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente contrato que será regido pela Lei nº 8.666/93 e condições a seguir estipuladas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a **concessão de uso de imóvel de propriedade da Universidade Federal de Goiás, com área de 448,50 m², destinada à exploração de CANTINA/LANCHONETE e um ponto de venda, localizadas na Unidade Jatobá, da Regional Jataí da UFG**, conforme edital da **Concorrência nº. 05/2015** e seus anexos - Processo nº **23070.011270/2015-11**, o qual faz parte integrante deste contrato, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato a **concedente** se compromete a:

- a) Aceder a área nas condições em que se encontra;
- b) Fiscalizar as atividades desenvolvidas pela concessionária;
- c) Indicar e credenciar um servidor para fiscalizar a prestação dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato, a **concessionária** se compromete a:

- a) Tomar todas as providências relativas à segurança, manutenção e reparos das instalações ora cedidas, inclusive aquelas de uso comum; Fica responsável pela manutenção, pagamentos de consumo de água e energia elétrica da Cantina, assim como os tributos municipais relacionados ao objeto do edital e tributos e impostos relacionados com o objeto do edital;
- b) Só executar modificações nas instalações físicas, se autorizada formalmente pela **concedente**;
- c) Devolver o imóvel nas mesmas condições que o recebeu, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações no mesmo;
- d) Não comercializar produtos e serviços que não estejam diretamente ligados ao objeto do contrato, sem prévia autorização da **concedente**;
- e) manter durante o horário normal de funcionamento, todas as dependências completamente limpas, mesmo nas horas de maior movimento, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa);
- f) Manter uma equipe de funcionários, devidamente preparados, em número suficiente, para dar um ótimo atendimento ao usuário;
- g) colocar à disposição dos usuários, diariamente, um mínimo de 06 (seis) tipos de salgados, sanduíches, doces, frutas, sucos variados (naturais e industrializados), refrigerantes, café, artigos de bomboniere e demais produtos de bares e lanchonetes, exceto bebidas alcoólicas e de tabacarias;
- h) Colocar à disposição dos usuários material do tipo descartável;
- i) servir os alimentos em recipientes descartáveis (copos para água, sucos, café, pratos etc);
- j) Servir alimentos frescos e de boa procedência;
- k) Manter em dia todas as obrigações fiscais e atender às exigências das autoridades com relação ao ramo, sendo de sua exclusiva responsabilidade todo e qualquer prejuízo causado à **concedente**, a terceiros, a usuários e ao poder público, em decorrência dos serviços prestados;
- l) Arcar com as despesas tais como: salários do pessoal e os encargos sociais e previdenciários;
- m) Zelar pela manutenção, pagamentos de consumo de água e energia elétrica da cantina;
- n) Afastar de imediato, qualquer empregado ou pessoa da administração cuja presença seja julgada inconveniente pela **concedente**, sem que daí decorra para esta, qualquer obrigação de ressarcimento;
- o) Praticar preços não superiores aos preços de mercado;
- p) Efetuar o pagamento dos tributos relativos ao objeto do contrato;
- q) fazer no mínimo 04 (quatro) dedetizações no recinto, ou quantas vezes a **concessionária**

julgar necessárias, contra insetos voadores e rasteiros, de preferência durante os recessos escolares;

- r) Manter, durante o contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- s) A empresa concessionária, pela utilização dos espaços físicos da UFG/Regional Jataí, indenizará a concedente com o valor mensal pela utilização de água e energia elétrica, bem como o valor de aluguel, já explicitado nos itens anteriores;
- t) A título de utilização de energia elétrica, a empresa, mensalmente, deverá ressarcir o valor utilizado pela licitante à UFG/Regional Jataí. Para determinar o valor, será instalado um medidor interno de energia para os pontos de consumo de uso exclusivo das cantinas/lanchonetes. O valor a ser considerado será proporcional ao uso, medido em quilowatts, com base no total;
- u) Para o consumo de GLP, o fornecimento, instalação e manutenção serão de responsabilidade única da concessionária e não poderá incidir nenhum ônus sobre a concedente;
- v) O consumo de água terá o valor fixo de 10% sobre o aluguel (referente a utilização de ambientes que necessitam de água) ou a valor proporcional ao gasto da concedente quando da existência de hidrômetro exclusivo;
- w) As medições de água e energia elétrica serão realizadas pelo fiscal de contrato indicado pela UFG/Regional Jataí;
- x) Ratificando as informações acima descritas, a parte onerosa a ser paga mensalmente à UFG/Regional Jataí pela utilização dos espaços das Cantinas/Lanchonetes será constituída do aluguel (locação) + água tratada (água a ser utilizada nos ambientes das cantinas/lanchonetes) + consumo de energia elétrica medido individualmente (**quando houver medidor**).
- y) **Descartar o lixo gerado na cantina nos contêineres localizados na Regional Jataí da UFG.**

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO, REAJUSTE E PAGAMENTO

A **concessionária** pagará, a título de contraprestação pela exclusiva utilização do imóvel, a **importância de R\$ 1750,00** (Hum mil, Setecentos e Cinquenta Reais), acrescidos do valor da água e da energia elétrica, cujo pagamento será efetuado, impreterivelmente, até o 10º (décimo) dia útil subsequente ao vencido.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

A quantia referida na cláusula quarta será atualizada anualmente, após a assinatura do contrato, de comum acordo entre as partes, porém nunca inferior ao índice do IGP-M/FGV, conforme subitem 10.4 do edital.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

A **concessionária** recolherá o valor constante da cláusula quarta, aos cofres da **concedente**, através de recibo de depósito bancário emitido pela Pró-Reitoria de Administração e Finanças, até o 10º (décimo) dia subsequente ao mês vencido, na conta única do Tesouro Nacional, código identificador nº _____ .

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

O não pagamento na data prevista implicará em cobrança, pela **concedente**, de juros legais e multa de 2% (dois por cento), acrescidos de juros legais de 1% sobre o valor mensal do aluguel que estiver sendo praticado.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

A **concedente** através de sua própria equipe ou de servidores formalmente designados, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercerá a mais ampla e completa fiscalização, tais como: dependência das instalações, alimentação fornecida, serviços prestados etc.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

Não poderá a **concessionária** invocar ação ou omissão da fiscalização da **concedente** para eximir-se de responsabilidade direta ou indireta pela boa execução dos serviços.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

As solicitações, reclamações, exigências, observações e ocorrências relacionadas com a alimentação e execução dos serviços deverão ser registradas pela **concedente** ou seus servidores designados, no Livro de Ocorrências, produzindo, esses, registros de direito.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

Fica designado para acompanhar e fiscalizar o presente contrato o servidor _____, lotado na Pró-Reitoria de Administração e Finanças.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

O presente instrumento de contrato terá vigência, a partir da data de sua assinatura, por um período de 12 (doze) meses renovável a cada ano até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja interesse de ambas as partes, prevalecendo, porém os interesses da **concedente**.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS PENALIDADES

Pelo não cumprimento de quaisquer cláusulas ou partes delas, ou de simples condições do contrato, a concessionária estará sujeita às sanções de que trata os artigos 81 e 86 a 88, da Lei nº. 8.666/03.

CLÁUSULA OITAVA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato enseja a rescisão de acordo com o previsto nos artigos 77 a 80 da lei nº. 8666/93.

SUBCLÁUSULA ÚNICA

Ocorrendo ainda as situações arroladas de “a” a “f” (abaixo), o presente contrato poderá ser rescindido por parte da **concedente**, sem que caiba qualquer tipo de indenização à concessionária:

a) se houver paralisação dos serviços, sem comunicação à **concedente** ou sua prévia concordância;

b) se vier a subempreitar ou transferir a terceiros, no todo ou em parte, o direito de comercialização dos produtos na área objeto deste contrato, sem o prévio consentimento da **concedente**;

c) se vier a utilizar a área e instalações (água, energia etc.) objeto desta concessão para atividades estranhas aos interesses da **concedente**;

d) se após pesquisa realizada pela UFG, entre os usuários (Comunidade Universitária), sobre o grau de satisfação dos produtos comercializados, limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público em geral, apontar pela desaprovação, com índice igual ou superior a **50% (cinquenta por cento)**;

e) se requerer concordata ou ter decretado sua falência,

f) se vier a infringir no todo ou parte o rol das alíneas da Cláusula Terceira.

CLÁUSULA NONA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

A **concessionária** responderá por perdas e danos que vier a sofrer a **concedente** ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da **concessionária** ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

O horário de funcionamento será, no mínimo, de acordo com o funcionamento da Universidade, inclusive aos sábados quando for o caso. À Universidade caberá a decisão quanto ao funcionamento durante as férias escolares, para isso a **concessionária** deverá manifestar-se, por escrito, 30 (trinta) dias antes do período de férias, se estará funcionando o estabelecimento, sem prejuízo das obrigações assumidas no presente contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

Qualquer ocorrência, fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral, deverá ser imediatamente comunicada à **concedente**, que julgará as medidas cabíveis a coibi-las.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

A atual concessão não altera a condição física ou jurídica da área a ser ocupada, sobre a qual a **concedente** tem permanente supervisão e controle.

SUBCLÁUSULA QUARTA

A ocorrência de greves no âmbito da **concedente** não constituirá motivo para alteração, exoneração ou suspensão das condições e obrigações ora estipuladas.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VINCULAÇÃO DO EDITAL

Vinculam-se a este Contrato as especificações contidas no Edital de **Concorrência nº.05/2015** juntamente com a proposta da concessionária, constante do **Processo Licitatório nº. 23070.011270/2015-11**, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado de Goiás, para dirimir questões oriundas do presente Contrato, renunciando os contratantes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

A assinatura do presente contrato importa no reconhecimento dos direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa prevista no Art. 77 da Lei 8.666/93.

Além da sujeição às próprias cláusulas e às normas da Lei 8.666/93 e suas alterações o presente contrato regula-se também pelos preceitos de direito público, aplicando-lhe, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Declaram as partes que este contrato corresponde à manifestação final, completa e exclusiva do acordo entre elas celebrado.

E por assim estarem justas e contratadas, assinam o presente instrumento, em 03 (três) vias de iguais teor e forma, para todos os fins de direito e de Justiça, na presença de duas testemunhas abaixo, que a tudo assistiram.

Jataí, de _____ de 2015

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHA:

TESTEMUNHA: