

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UFSJ – UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI
CONCORRÊNCIA Nº 002/2012
PROCESSO Nº 23122004418/2011-74
TIPO: MENOR PREÇO

A Comissão Permanente de Licitação da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ, nomeada pela Portaria n.º 230, de 11 de março de 2011, da Reitoria da mesma IFE, torna público que se reunirá na data, horário e local indicados fará realizar licitação na modalidade CONCORRÊNCIA, do tipo menor preço, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos, com a finalidade de selecionar a proposta mais vantajosa para a UFSJ. O procedimento licitatório obedecerá à Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais normas complementares aplicáveis à espécie.

DATA DA ABERTURA DA LICITAÇÃO:

Dia 30 de março de 2012 às 09 horas (nove horas – Horário de Brasília-DF) – Entrega dos envelopes contendo Documentos de Habilitação, Proposta Comercial e início dos trabalhos.

Endereço: Praça Frei Orlando, nº 170, em São João del-Rei, Minas Gerais, CEP 36307-352 Sala S.08, no Campus Santo Antônio da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ.

1 - DO OBJETO:

1.1 - A Licitação, tem por objeto selecionar proposta mais vantajosa visando a cessão remunerada de uso das instalações do Restaurante Universitário da UFSJ, para empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de refeições para os estudantes, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ. O espaço físico está localizado no Campus Tancredo de Almeida Neves – CTAN, à Av. Visconde do Rio Preto, s/n, Colônia do Bengo, São João del-Rei, CEP: 36.301-360. As instalações compreendem ao espaço físico adequado e suficiente para o perfeito funcionamento do restaurante, bem como todos os equipamentos e utensílios necessários para o desenvolvimento das atividades pertinentes ao objeto desta licitação, em atendimento ao que determina as normas da Saúde Pública, conforme especificações e demais condições constantes no Projeto Básico e demais Anexos deste Edital.



2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar desta Licitação os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos.

2.2 - Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:

- 2.2.1 Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência judicialmente decretada, ou em processo de recuperação extrajudicial;
- 2.2.2 Em dissolução ou em liquidação;
- 2.2.3 Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com a UFSJ;
- 2.2.4 Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a União, declarada inidônea ou que esteja cumprindo punição junto a qualquer Órgão da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal;
- 2.2.5 Que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- 2.2.6 Servidor ou dirigente de órgão ou da UFSJ ou os responsáveis pela licitação;
- 2.2.7 O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
- 2.2.8 Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado.
- 2.2.9 Não será permitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante
- 2.2.10 Estrangeiras que não funcionem no País;
- 2.2.11 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 2.2.12 Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8º, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998.

2.3 - DA VISTORIA

2.3.1 Nos termos do Art. 19, inciso IV, da IN nº. 02/08 – SLTI/MPOG, a concorrente deverá realizar **vistoria prévia** e inspecionar o local objeto da concessão de modo a obter, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, todas as informações necessárias à elaboração da proposta, sendo obrigatório **Atestado de Vistoria Prévia** emitido pela **UFSJ**, para fins de habilitação. A vistoria **deverá ser agendada, previamente junto ao Setor de Assistência Estudantil da UFSJ, com os servidores Francisco ou Daniel, no telefone (32) 3379-2511, com no mínimo 24 horas de antecedência da** entre os dias **12/03/2012 a 16/03/2012 de 08:30 às 11:30 e de 14:00 às 17:00 h.**

2.3.2 A vistoria deverá ser realizada por representante formalmente designado pela proponente, identificado através de documento de identidade e de carta de apresentação/credenciamento emitida pela licitante interessada com assinatura reconhecida em cartório, juntamente com cópia do contrato social da empresa. No caso de proprietário,



deverá apresentar a cópia autenticada do Contrato Social, ficando o documento de credenciamento de posse da UFSJ. O atestado de comparecimento será entregue apenas às empresas com a documentação de credenciamento correta.

2.3.3 No ato de conhecimento das condições locais, a licitante receberá da UFSJ, um comprovante de visita - ANEXO VII – pelo responsável habilitado pela Universidade, demonstrando que a licitante está ciente de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações e condições contidas neste edital e seus anexos, este deverá ser anexados aos demais documentos de habilitação, sob pena de desclassificação.

2.3.5 É vedada a realização de visita técnica por um mesmo representante para diferentes LICITANTES.

3 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1 A licitante deverá se apresentar para o credenciamento junto ao Presidente da Comissão por representante devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório.

3.1.1 Por credencial entende-se:

3.1.1.1 instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante que irá assiná-lo, acompanhada de carteira de identidade e cópia do ato de investidura do outorgante, no qual declare expressamente, ter poderes para a devida outorga;

3.1.1.2 caso seja titular da empresa, apresentar documentos que comprovem seus poderes para representá-la, seja sócio ou diretor estatutário ou contratualmente habilitado a representar a empresa, deverá ser apresentado documento de identidade e cópia do estatuto ou contrato social com a última alteração da constituição da empresa.

3.2 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação da licitante no presente certame, porém impedirá o suposto representante de praticar atos no processo licitatório, em nome da empresa.

3.3 - Somente o representante identificado na forma do item 3.1 presentes na sala de reunião, poderá se pronunciar no curso dos trabalhos. As demais pessoas presentes, à exceção dos membros da Comissão, não poderão se manifestar.

4 - DO ESCLARECIMENTO E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

4.1 Até 5 (cinco) dias úteis anteriores ao da data fixada para a primeira sessão pública, qualquer cidadão poderá impugnar as condições estabelecidas neste edital por irregularidade na aplicação da Lei 8.666 de 1993, devendo a Administração julgar e responder a impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 do mesmo diploma legal.

4.2 Decairá do direito de impugnar as condições estabelecidas neste edital perante a Administração a licitante que não o fizer até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a abertura dos envelopes com as propostas, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.



- 4.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 4.4 A petição de impugnação deverá ser protocolizada na Sala S.08, Praça Frei Orlando, nº. 170, Centro - São João del-Rei, MG - CEP 36.307-352.
- 4.5 Pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados ao e-mail cpl@ufsj.edu.br ou fax (32) 3379-2307 ou protocolizada no endereço na Sala S.08, Praça Frei Orlando, nº. 170, Centro - São João del-Rei, MG - CEP 36.307-352. Serão respondidos diretamente ao solicitante em 03 dias úteis e inseridos na página de publicação da UFSJ – www.ufsj.edu.br/dimap - no link Licitações. Os interessados deverão acompanhar e dar pleno conhecimento das respostas, pois estarão disponíveis no tempo hábil ao qual foi solicitado o esclarecimento.
- 4.6 Eventuais informações relativas à presente licitação poderão ser obtidas por meio dos telefone (32) 3379-2307.

5 - DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E DE PROPOSTA DE PREÇO

- 5.1 Cada licitante deverá apresentar dois envelopes de documentos, um contendo os documentos de habilitação e o outro, a proposta de preços.
- 5.2 Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome da licitante, o número e o título do conteúdo, na forma dos itens a seguir:

5.2.1 - Identificação do envelope contendo os documentos de **Habilitação:**

**ENVELOPE Nº 01 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
À UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ
PRAÇA FREI ORLANDO, 170, SALA S.08, SÃO JOÃO DEL-REI – MG – CEP:
36307-352
AT. COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA 002/2012 - Cessão das instalações do Restaurante
Universitário da UFSJ, para empresa especializada em serviços de preparo e
fornecimento de refeições para os estudantes, servidores, terceirizados,
estagiários e visitantes da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ
REMETENTE: (Razão Social do Licitante)
ENDEREÇO:
CNPJ:**

OBS: Este envelope somente poderá ser aberto pela Comissão Permanente de Licitação da UFSJ

5.2.2 - Identificação do envelope contendo os documentos de classificação – Proposta de Preço:



ENVELOPE Nº 02 - PROPOSTA DE PREÇOS
À UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ
PRAÇA FREI ORLANDO, 170, SALA S.08, SÃO JOÃO DEL-REI – MG –CEP:
36307-352
AT. COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA 002/2012 - Cessão das instalações do Restaurante Universitário da UFSJ, para empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de refeições para os estudantes, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ.
REMETENTE: (Razão Social do Licitante)
ENDEREÇO:
CNPJ:

5.3 - Os documentos necessários à participação na presente licitação poderão ser apresentados:

5.3.1 no original; ou

5.3.2 por cópia com autenticação procedida por tabelião; ou

5.3.3 por cópia com autenticação procedida por servidor pertencente à Comissão Permanente de Licitações da Fundação Universidade Federal de São João del-Rei, MG, à vista do original, no caso de documento de habilitação; ou

5.3.4 Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à habilitação e proposta de preço, deverão ser apresentados no idioma português, admitida a nomenclatura técnica específica.

5.3.5 A autenticação de que trata o subitem 5.3.3, será feita na abertura do respectivo envelope.

5.3.6 Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

5.3.7 O CNPJ indicado nos documentos de habilitação e de classificação-proposta de preço - deverá ser do estabelecimento que efetivamente cumprirá todas as obrigações decorrentes desta licitação.

5.3.8 Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração da proposta de preço.

6 - DA HABILITAÇÃO

6.1 Habilitação Jurídica

6.1.1 - Cédula de Identidade do(s) representante(s) legal(is) da empresa;



- 6.1.2 Registro comercial, no caso de empresário individual, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- 6.1.3 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- 6.1.4 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

6.2 Regularidade Fiscal:

- 6.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- 6.2.2 Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver relativo ao domicílio ou à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.
- 6.2.3 Prova de regularidade perante a Fazenda Federal (Divida Ativa da União e Receita Federal), e perante a Fazenda Estadual e a Municipal, do domicílio ou sede da licitante, na forma da lei.
- 6.2.4 Certidão Negativa de Débito - CND, emitida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, conforme Lei 8.212/91, Art. 47, inciso I, alínea "a" e Art. 195, §3º, da Constituição Federal.
- 6.2.5 Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecida pela Caixa Econômica Federal - CEF, dentro do prazo de validade, de acordo com a Lei 8.036/90, Art. 27, alínea "a".
- 6.2.6 **Certidão negativa de débitos trabalhistas (CNDT), expedida por órgão competente e no prazo de vigência (90 dias).**
- 6.2.6 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
 - 6.2.6.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento de débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
 - 6.2.6.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 20 deste Edital, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

- 6.3.1 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 60 (sessenta) dias contados da data da sua apresentação;



- 6.3.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 6.3.3 O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- 6.3.4 As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
- 6.3.5 A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta on line, no caso de empresas inscritas no SICAF:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

- 6.3.6 As exigências relativas aos índices contábeis fixados para a qualificação econômico-financeira do licitante são necessárias para a Administração contratar empresas que possuam saúde financeira compatível com o objeto a ser licitado. (Acórdão TCU nº 1519/2006 e 597/2008- ambos Plenário).
- 6.3.7** O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui patrimônio líquido equivalente a 10% (dez por cento) do valor total anual estimado do item.

6.4. Qualificação Técnica

- 6.4.1 A empresa licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº. 6.360/76, Decreto Federal nº 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98 e também:



6.4.1.1 - Comprovação de Registro ou Inscrição da entidade profissional competente (CRN) da unidade federativa e comprovação de regularidade com este Órgão, na data da apresentação da proposta;

6.4.1.2 - Comprovação de que possui, no quadro de pessoal ou contrato autônomo de prestação de serviço, responsável nutricionista, de acordo com a Resolução CFN nº 380/05, com quitação da anuidade junto ao CRN. Se este não for de Minas Gerais, o profissional deverá solicitar sua Inscrição secundária ou Transferência para o CRN-MG;

6.4.1.3 - Comprovação de aptidão e capacidade técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características do objeto da licitação, através da apresentação de atestado(s), em fotocópias autenticadas, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, contendo:

- a) Prazo contratual: data de início e término;
- b) Local da prestação dos serviços;
- c) Natureza da prestação dos serviços;
- d) Quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições;
- e) Caracterização do bom desempenho da contratada;
- f) Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.

6.4.1.2 - Apresentação do Termo de Vistoria Técnica emitido pela contratante.

6.5. Documentos complementares:

6.5.1 Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, conforme modelo ANEXO II deste Edital (artigo 32, §2º, da Lei nº 8.666, de 1993).

6.5.2 Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002, conforme modelo ANEXO II deste Edital.

6.5.3 As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP), conforme incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, e que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto naquela lei, deverão apresentar, separado de qualquer dos envelopes citados no item 5, no momento do credenciamento, uma Declaração de enquadramento como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), conforme modelo constante do Anexo III deste Edital juntamente com a Certidão Simplificada de enquadramento emitida pela Junta Comercial do Estado competente com data máxima de 30 dias anterior a data de abertura desta licitação. As empresas enquadradas no regime diferenciado e favorecido das microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a declaração prevista neste subitem poderão participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com as empresas não enquadradas neste regime;



- 6.5.3.1 Declaração de empresa optante pelo SIMPLES se o for, conforme Instrução Normativa RFB nº 1.244, de 30 de janeiro de 2012, ANEXO IV;
- 6.5.3.2 Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme Instrução Normativa nº.2, de 16 de setembro de 2009 da SLTI do MPOG (ANEXO V).
- 6.5.4 Os documentos de habilitação poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.
- 6.5.5 Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, admitindo-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração das propostas de preços.
- 6.5.6 O licitante que já estiver cadastrado ou habilitado parcialmente no SICAF, em situação regular, poderá optar por comprovar sua habilitação por meio do referido cadastro, no que couber.
- 6.5.7 Nesta hipótese, o licitante deverá apresentar, no envelope relativo à documentação de habilitação, declaração expressa de que está cadastrado ou habilitado parcialmente no SICAF, em situação regular, condição esta que será confirmada por meio de consulta on line ao referido cadastro, quando da abertura dos envelopes;
- 6.5.8 Procedida a consulta, será impressa declaração demonstrativa da situação do licitante que deverá ser assinada pelos membros da Comissão e por todos os representantes dos licitantes presentes, e juntada aos autos do processo licitatório.
- 6.5.9 Confirmada a regularidade de seu cadastro ou habilitação parcial junto ao SICAF, o licitante ficará dispensado, conforme o caso, de apresentar os documentos abrangidos pelo referido cadastro.
- 6.5.10 O licitante obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.
- 6.5.11 O licitante deverá declarar que tem conhecimento do Decreto 7.203 de 4 de Junho de 2010 que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.
- 6.5.11.1 – A declaração referida na cláusula 6.5.11 cujo modelo encontra-se no **Anexo VI** deverá ser enviada juntamente no envelope com a documentação de habilitação exigida.
- 6.5.11 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos exigidos neste Edital e seus Anexos.
- 6.5.12 A não apresentação de quaisquer documentos exigidos para a habilitação (envelope nº. 01) implicará na automática inabilitação do licitante.

6.6. Disposições Gerais da Habilitação

- 6.6.1 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.
- 6.6.2 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos o Presidente da Comissão Permanente de Licitação considerará a licitante inabilitada.



- 6.6.5 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente (exceto produzido por fac-símile), ou publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópia, desde que acompanhados dos originais, para conferência pelo Presidente da Comissão Permanente de Licitação.
- 6.6.6 Após a fase de habilitação não cabe desistência de proposta, conforme o § 6º, do art. 43, da Lei nº 8.666/93, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
- 6.6.8 As empresas não cadastradas no SICAF, que apresentarem CRC válido, deverão apresentar, também, todos os demais documentos.

7 - DAS PROPOSTAS

7.1 - As propostas deverão estar formalizadas em papel timbrado dos proponentes, em 01 (uma) via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas e contidas em envelope lacrado e identificado na sua parte externa conforme determinado no item 5.2.2.

7.3 - As propostas deverão registrar prazo mínimo de validade de 60 (sessenta) dias.

7.4 - Os preços constantes das propostas serão fixos durante o período de sua validade e expressos em moeda corrente nacional.

8 - DO JULGAMENTO

8.1 - O critério de julgamento adotado será o **MENOR VALOR UNITÁRIO DE CADA REFEIÇÃO**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto;

8.1.1. Os preços não poderão ultrapassar o valor máximo da contratação definido no Projeto Básico.

8.2 - No caso de absoluta igualdade de duas ou mais propostas, e após aplicação, como couber, do disposto no § 2º do artigo 3º da Lei nº 8.666/93, se for o caso, a classificação será feita, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual serão convocados todos os licitantes, conforme § 2º do artigo 45 da Lei nº 8.666/93.

8.3 - Serão desclassificadas as propostas que:

8.3.1 - não atenderem a quaisquer das exigências e condições estabelecidas neste Edital;

8.3.2 - contiverem vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.

9 - DISPOSIÇÕES ESPECÍFICAS

9.1 - A critério da UFSJ a presente licitação, até a homologação dos resultados finais, poderá ser revogada no todo ou em parte, sem que isso caracterize direito ao recebimento de indenização por parte dos licitantes vencedores.



9.2 - Homologado o resultado da licitação, após julgamento, se for o caso, dos recursos porventura interpostos, transferir-se-á em termos específicos a permissão de uso remunerado do espaço físico destinado à cantina e lanchonete.

9.3 - Se o licitante se recusar a assinar o contrato de permissão de uso remunerado, faculta-se à UFSJ, independentemente de aviso, notificação, ou interpelação, judicial ou extrajudicial, convocar o licitante que obteve classificação imediata e subsequente àquele que recusou a assinatura no documento acima especificado, nos termos do § 2º do artigo 64 da Lei nº 8.666/93.

10 - DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 O descumprimento parcial ou total de qualquer das cláusulas contidas no contrato sujeitará a contratada às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal 8.666/93, garantida a prévia e ampla defesa.

10.2 A inexecução, parcial ou total, do contrato poderá ensejar a aplicação da pena de suspensão temporária para licitar e contratar, independente de multa, a ser arbitrada de acordo com a gravidade da infração.

10.2.1 - A pena de suspensão poderá ser convertida em advertência sempre que a administração entender que a(s) justificativa(s) de defesa atenua(m) a responsabilidade da CONTRATADA e desde que não tenha havido prejuízo ao erário público.

10.3 A multa será graduada de acordo com a gravidade da infração, nos seguintes percentuais:

10.3.1 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o 30º dia de atraso na entrega do objeto licitado;

10.3.2 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo previsto no edital, contados da sua convocação;

10.3.3 20% (vinte por cento) sobre o valor do produto não fornecido ou reparo não realizado.

10.4 O valor das multas deverá ser pago espontaneamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou deduzido do pagamento eventualmente devido, ou, ainda, cobradas judicialmente;

10.5 As multas previstas neste sub-item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a contratada da responsabilidade por perdas e danos decorrentes da infração(ões) cometida(s);

10.6 As multas referidas poderão, a critério da contratante, ser aplicadas, isolada ou conjuntamente, com outras sanções, a depender do grau da infração cometida pela contratada.



10.7 A Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública nos casos previstos no art. 88 da Lei Federal 8.666/93, serão aplicadas nos seguintes casos:

- 10.7.1 A licitante apresentar documentos para habilitação adulterados ou falsos, devidamente comprovados em processo administrativo;
- 10.7.2 Tenha a licitante sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 10.7.3 Tenha a licitante praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;
- 10.7.4 Tenha a licitante demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados."

11 - DOS RECURSOS

- 11.1 É admissível recurso em qualquer fase da licitação e das obrigações dela decorrentes, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos previstos no art. 109 da Lei n.º 8.666/93.
- 11.2 Os recursos serão dirigidos à Comissão Permanente de Licitação da UFSJ, o qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis ou nesse prazo, encaminhá-lo devidamente instruído para apreciação e decisão.
- 11.3 Os recursos deverão ser protocolados na Comissão Permanente de Licitação da UFSJ, na sala S.08, Campus Santo Antônio, à Praça Frei Orlando, 170, Centro, CEP: 36.307-352, em São João del-Rei, MG, no horário de 8:30 as 12:00 e de 13:30 as 17:30 horas. Telefone (32) 3379-2307.
- 11.4 Não serão conhecidos os recursos interpostos depois de vencidos os respectivos prazos legais.

12 - VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 - O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura, vigorando por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo e Consensual se a Administração achar conveniente, nos precisos termos do art. 57, item II, da Lei 8666/93 com suas posteriores alterações.

13 - DO PAGAMENTO

13.1 A Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ efetuará o pagamento, mensalmente, em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, obedecendo as seguintes formalidades:

- a) Aceitação pelo gestor/fiscal do contrato de que os serviços faturados foram efetivamente prestados, de acordo com o estipulado no contrato;
- b) As respectivas notas fiscais serão apresentadas com a indicação dos serviços em conformidade com o contrato, acompanhadas da Ordem de Serviço e requisições devidamente autorizadas pela Contratante, com assinatura e carimbo;
- c) As notas fiscais serão emitidas mensalmente e devem estar atestadas pelo Gestor/Fiscal do Contrato.



14 - DA REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

- 14.1 – É admitida repactuação dos preços, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou da data da última repactuação.
- 14.2 – A repactuação será precedida de cálculo e demonstrativo analítico do aumento ou da redução dos custos, de acordo com a vigente Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços, devendo ser observada a adequação aos novos preços de mercado e ao limite máximo estabelecido pela UFSJ, em função dos índices oficiais do Governo Federal.
- 14.3 – caberá à empresa Contratada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

15 – DAS BENFEITORIAS

15.1 As benfeitorias somente poderão ser realizadas, mediante autorização da CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

16 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

16.1 As obrigações da Cedente constam no Item 17 do Projeto Básico, bem como na minuta de contrato anexo deste edital.

17 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

17.1 As obrigações da Concessionária constam do Item 16 do Projeto Básico, bem como na minuta de contrato anexo deste edital.

18 - DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO

- 18.1. Após a homologação do resultado do certame licitatório e adjudicação do seu objeto, será convidada a licitante vencedora, formalmente, para retirar o instrumento contratual respectivo e a restituí-lo devidamente assinado por seu representante legal, consoante estabelecido em seus atos constitutivos, observado para esse efeito o prazo de 05 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 18.2 - O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.
- 18.3 - Se a vencedora recusar-se a assinar o Contrato, a Concedente, na forma do § 2º, do art. 64, da Lei nº 8.666/93, convocará as licitantes remanescentes, respeitando a ordem seqüencial de classificação, mantidas as condições de preço e prazo da licitante vencedora e as demais exigências a estas feitas em razão do que dispõe esta Concorrência.



18.3.1. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o Contrato dentro do prazo prescrito, acarretará à empresa a perda do direito à contratação, sujeitando-se às penalidades estabelecidas neste Edital e no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

18.4 Para assinatura do contrato será exigida a apresentação de instrumento público de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida do representante que irá assiná-lo, onde comprove a outorga de poderes, na forma da lei. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa, deverá apresentar cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

18.5. A formalização do ato de contratação será precedida de consulta prévia a cadastros da Administração Pública (SICAF), com a finalidade de verificar se encontra a adjudicatária em situação regular, constituindo a verificação de quaisquer pendências justa impedimento para a celebração do contrato, por culpa da licitante vencedora, ensejando a aplicação das penalidades previstas neste Edital, na Lei 8.666/93 e na anexa minuta de contrato.

18.5.1. Como condição para a celebração do Contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

18.6 É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto do contrato.

18.7. A Concessionária deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.5. O fornecimento e os serviços pretendidos deverão ser executados em estrita conformidade com as prescrições deste Edital e seus Anexos, que são dele partes integrantes e inseparáveis.

19 DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser encaminhados ao e-mail cpl@ufs.j.edu.br, fax (32) 3379-2307 ou protocolizada no endereço UFSJ, Campus Santo Antônio, Praça Frei Orlando, 170 Centro, São João del-Rei, MG, CEP: 36.307-352.

19.2 Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o Edital e seus Anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto desta licitação.

19.3 Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

19.4 A participação na licitação implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.



19.5 Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

19.6 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Comissão em contrário.

19.7 É facultada à Comissão ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

19.8 A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

19.9 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

19.10 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

19.11 As normas que disciplinam este certame serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

19.12 Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.

19.13 O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no órgão, situado no endereço UFSJ, Campus Santo Antônio, Praça Frei Orlando, 170 Centro, São João del-Rei, MG, CEP: 36.307-352., nos dias úteis, no horário das 08 h às 12 h e das 13h e 30min às 17h e 30 min.

19.14 O Edital também está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br.

19.15 Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado no endereço UFSJ, Campus Santo Antônio, Praça Frei Orlando, 170 Centro, São João del-Rei, MG, CEP: 36.307-352 , nos dias úteis, no horário das 08 h às 12 h e das 13h e 30min às 17h e 30 min.



19.16 Os casos omissos serão dirimidos pela Comissão com base nas disposições da Lei nº 8.666, de 1993, e demais diplomas legais eventualmente aplicáveis.

19.17 – Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Projeto Básico;

ANEXO II – Modelo de Declaração de fatos impeditivos e que não emprega menores;

ANEXO III – Modelo de declaração de microempresa, de empresa de pequeno porte;

ANEXO IV – Modelo de Declaração de empresa optante pelo SIMPLES, CONFORME Instrução Normativa RFB nº 1.244, de 30 de janeiro de 2012;

ANEXO V – - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta, de que trata a Instrução Normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão;

ANEXO VI – Modelo de Declaração de Vedação do Nepotismo (Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

ANEXO VII – Comprovante de Visita Técnica;

ANEXO VIII - Minuta do contrato.

20 – DO FORO

20.1 O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o Foro da Justiça Federal, Subseção Judiciária de São João del-Rei, MG.

São João del-Rei, 17 de fevereiro de 2012.

Vera Lúcia Meneghini Vale
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

ANEXO 01

PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E ASSUNTOS COMUNITÁRIOS DIVISÃO DE ASSUNTOS ESTUDANTIS SETOR DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

PROGRAMA DE ASSISTÊNCIA ESTUDANTIL

PROJETO BÁSICO

CESSÃO DE USO DO PRÉDIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES E OUTRAS ATIVIDADES PARA O RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ

1. INTRODUÇÃO

Este documento foi elaborado à luz da lei 8.666/93, como peça integrante e indissociável de um procedimento licitatório, tendo por finalidade definir o conjunto de elementos que nortearão o processo licitatório com vistas a cessão de espaço físico para que empresa especializada explore o Restaurante Universitário da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ, localizado no *campus* Tancredo Neves – CTAN.

2. JUSTIFICATIVA

O Decreto nº. 2271, de 07 de julho de 1997, dispõe sobre a contratação de serviços pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, estabelecendo que poderão ser objeto de execução indireta as atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares aos assuntos que constituem área de competência legal do órgão ou entidade, ressaltando que as atividades de produção de refeições, entre outras, serão, de preferência, objeto de execução indireta. Adicionalmente, o mencionado decreto estabelece a possibilidade de execução indireta de atividades inerentes a categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou entidade quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.

A Instrução Normativa 02, de 30 de abril de 2008, disciplina a contratação desses serviços, permitindo a terceirização de serviços continuados que apoiem a realização das atividades essenciais ao cumprimento da missão institucional.

A UFSJ vem ampliando, sistematicamente, o número de cursos, de alunos, bem como sua área física, além de estar consolidando toda uma infra-estrutura necessária para um melhor funcionamento do Programa de Assistência Estudantil. Com a implantação do Restaurante Universitário – RU, localizado no *campus* CTAN, torna-se imprescindível a terceirização dos serviços de produção e distribuição de refeições, com a finalidade de garantir o suporte adequado às ações do Programa de Assistência Estudantil e também às ações relacionadas aos objetivos fins da instituição, que são ensino, pesquisa e extensão.



Portanto, pretende-se contratar empresa prestadora dos serviços descritos neste Projeto Básico, a serem executados por empresa capacitada e especializada na produção e distribuição de refeições, com caráter de essencialidade ao funcionamento ininterrupto das atividades do Restaurante Universitário da UFSJ.

3. OBJETO

O presente Projeto Básico tem por objeto a abertura de processo licitatório para a cessão do espaço físico do Restaurante Universitário da UFSJ a uma empresa, a ser contratada, para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades com vistas ao fornecimento de duas refeições diárias (almoço e jantar), de segunda a sexta-feira e uma refeição (almoço) no sábado, destinadas aos estudantes, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da UFSJ.

A comunidade acadêmica será beneficiada diretamente com a implantação do Restaurante Universitário da UFSJ, pois deverão ser servidas refeições nutricionalmente balanceadas, contribuindo assim com a saúde e bem estar de todos.

4. DA HABILITAÇÃO

A empresa licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº. 6.360/76, Decreto Federal nº 79.094/77 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98 e também:

- Comprovação de Registro ou Inscrição da entidade profissional competente (CRN) da unidade federativa e comprovação de regularidade com este Órgão, na data da apresentação da proposta;
- Comprovação de que possui, no quadro de pessoal ou contrato autônomo de prestação de serviço, responsável nutricionista, de acordo com a Resolução CFN nº 380/05, com quitação da anuidade junto ao CRN. Se este não for de Minas Gerais, o profissional deverá solicitar sua Inscrição secundária ou Transferência para o CRN-MG;
- Comprovação de aptidão e capacidade técnica para desempenho de atividade pertinente e compatível com as características do objeto da licitação, através da apresentação de atestado(s), em fotocópias autenticadas, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, contendo:
 - a) Prazo contratual: data de início e término;
 - b) Local da prestação dos serviços;
 - c) Natureza da prestação dos serviços;
 - d) Quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, bem como a média diária de refeições;
 - e) Caracterização do bom desempenho da contratada;
 - f) Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do signatário.
- Apresentação do Termo de Vistoria Técnica emitido pela contratante.

5. CARACTERÍSTICAS DO OBJETO

O objeto tem como característica principal garantir o fornecimento de duas refeições diárias (segunda a sexta-feira) e uma refeição (almoço) no sábado, destinadas à comunidade acadêmica da UFSJ. As refeições serão balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme normas da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Tal produção será concretizada nas dependências do Restaurante Universitário da Contratante.



Demais informações quanto à forma de execução, quantidade, periodicidade, obrigações, etc., se encontram descritas neste Projeto Básico.

6. LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

As refeições serão produzidas na unidade do Restaurante Universitário – RU, localizado no *Campus* Tancredo Neves (CTAN), conforme quantitativo aproximado abaixo.

A indicação deste quantitativo não constitui qualquer obrigação presente ou futura por parte da UFSJ, que não poderá ser responsabilizada por variações no quantitativo de refeições a serem servidas diariamente, mensalmente e anualmente pela empresa contratada.

QUANTITATIVO APROXIMADO DE REFEIÇÕES A SER PRODUZIDO E DISTRIBUÍDO

Dia	Almoço/Jantar Total Aproximado
Segunda	600
Terça	600
Quarta	600
Quinta	600
Sexta	600
Sábado	300
Domingo	-
Total	3.300

Período	Almoço/Jantar Total Aproximado
Mensal	13.500
Anual	162.000

7. CESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO

A cessão do espaço físico da UFSJ é regulamentada pela Resolução Nº 014, de 19 de novembro de 2007, do Conselho Diretor, que em seu §5º, do Art. 1º exclui a cessão de dependências utilizadas pela administração da UFSJ.

§ 5º Excluem-se desta Resolução as dependências utilizadas pela Administração da UFSJ, Coordenadorias de Curso, Departamentos, Laboratórios, gabinetes de professores e áreas comuns dos Departamentos.

Para a implantação do Restaurante Universitário da UFSJ, de grande importância para o desenvolvimento das ações de assistência estudantil e também como



suporte para os objetivos fins da UFSJ (ensino, pesquisa e extensão), **será cobrado o valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais), mensalmente, à empresa contratada pela cessão do espaço físico do Restaurante Universitário da UFSJ**, tendo em vista recomendação do TCU, lavrada no acórdão 928/2009:

*Assunto: Concessão. Ementa: 9.2. recomendar ao Senado Federal, em caráter preventivo, e em vista da similaridade da matéria deliberada no TC-016.097/2005-0 (Acórdão nº 1443/2006 – Plenário), que, nas licitações destinadas à **concessão onerosa de uso de área, instalações e equipamentos para exploração comercial de restaurantes e lanchonetes, avalie a oportunidade e a conveniência de adotar critério de julgamento pelo menor preço dos serviços oferecidos, predefinindo no edital a quantidade exigida da contratada e os valores a serem pagos pelo uso do espaço público, a fim de obter condições mais vantajosas para a Administração Pública**; Acórdão nº 928/2009 – Plenário.*

O pagamento do valor devido deverá ser feito até o 10º (décimo) dia útil de cada mês, através de Guia de Recolhimento da União (GRU). O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da empresa contratada.

Após a realização do pagamento, a empresa contratada deverá enviar o comprovante do mesmo para a UFSJ.

A repactuação do valor da cessão do espaço físico do Restaurante Universitário da UFSJ, deverá observar o limite máximo estabelecido pela UFSJ, em função dos índices oficiais do Governo Federal.

8. HORÁRIOS E FORMA DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Almoço	Das 11h às 13h
Jantar	Das 17h às 19h

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária, distribuídas nos horários acima e da seguinte forma:

- As refeições devem ser porcionadas uniformemente em estrita observância às quantidades estabelecidas na Composição dos Cardápios; (anexo I – arquivo digitalizado anexo)
- As refeições deverão ser transportadas, nos ambientes do Restaurante Universitário, em recipientes individuais do tipo *gastronormes* e acondicionados em caixa isotérmicas, de modo a garantir suas características organolépticas e físico-químicas;
- A fruta deverá ser sanitizada para ser fornecida;
- A gelatina, ou pudim, deverão ser acondicionados em recipiente descartável com tampa, correspondente à quantidade de 100 ml.

9. DAS ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES

9.1. A Empresa contratada deverá servir 02 (duas) refeições diárias para os estudantes da UFSJ (Almoço e Jantar de segunda a sexta-feira) e somente almoço nos sábados;

9.2 O almoço e o jantar deverão constar de:



- . um tipo de salada;
- . um prato protéico;
- . uma guarnição;
- . arroz e feijão;
- . sobremesa (fruta, doce e fruta opcional ao doce na proporção de 70 doces para 30 frutas);
- . suco Natural Industrializado (250ml).

Obs: A guarnição do jantar, por 3 (três) dias, será composta de sopa (segunda, quarta e sexta-feira).

10. CONSIDERAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS REFEIÇÕES

As refeições servidas no Restaurante Universitário serão em bandeja estampada, adotando a seguinte forma de distribuição:

Sistema self-service com porcionamento do prato protéico e sobremesa pela contratada.

Deverá haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutricionais e demais especificações, sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da contratante.

A elaboração da alimentação deve seguir o melhor padrão técnico alimentício.

A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

A empresa deverá fornecer temperos para saladas, sendo que o sal deverá ser fornecido em sachê (uma unidade por pessoa) e os demais itens (vinagre e óleo composto) deverão estar dispostos sobre as mesas.

Deverão ser fornecidos pela empresa, sabonete antisséptico e álcool gel para higienização de mãos pelos usuários e funcionários do Restaurante Universitário.

Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas as seguintes características:

As carnes utilizadas no cardápio deverão obedecer a um padrão conforme características técnicas apresentadas neste Projeto Básico, devendo ser adquiridas de estabelecimentos que tenham Serviço de Inspeção Federal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do Órgão fiscalizador estadual (IMA).

Não deverão ser utilizadas carnes cuja padronização de qualidade seja inferior ao tipo proposto pela tabela em anexo (quantidade, per capita e frequência mensal dos pratos – ANEXO II DO PROJETO – ARQUIVO DIGITALIZADO).

A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio.

O recebimento dos gêneros será fiscalizado pela equipe do Restaurante Universitário e, sempre que se fizer necessário, serão coletadas amostras para análise.

A empresa contratada deverá fazer coleta diária, por refeição, de amostras de todas as preparações para fins de análise, caso haja necessidade.

Os produtos (carnes, sucos, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária.

A contratada deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte do cardápio servido.



A empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, respeitando normas técnicas de estocagem, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Contratante, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 12h para produtos existentes no mercado local e 24h para produtos advindos de outras cidades.

Os gêneros alimentícios semi-estocáveis deverão ter prazo de validade de 80% a vencer.

Os técnicos de fiscalização deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da Contratante, mesmo sem prévio aviso.

11. CARDÁPIOS A SEREM EXECUTADOS

Os cardápios a serem executados deverão seguir os mesmos padrões de *per capita*, qualidade e porcionamento após cocção, e ser o mesmo proposto pelo Restaurante Universitário da UFSJ (compondo-se de 06 (seis) mapas de cardápios, sendo que cada um atende de segunda a sábado, totalizando 30 (trinta) dias).

As mudanças do cardápio que por ventura venham a ocorrer, deverão ser comunicadas com antecedência de 24h junto ao gestor/fiscal, para autorização e divulgação à comunidade universitária. As mudanças deverão manter o mesmo peso nutricional e financeiro da composição do cardápio.

12. DOS CARDÁPIOS

Para aquisição de gêneros alimentícios e preparo das refeições, deverá ser observado o disposto abaixo:

A relação de gêneros alimentícios deverá indicar marca e data de fabricação.

A forma de preparo ficará a critério da CONTRATADA, sempre orientada por nutricionista, observando o cardápio previamente indicado pela CONTRATANTE.

13. PER CAPITAS (anexo II do Projeto Básico – ARQUIVO DIGITALIZADO ANEXO)

Para o pré-preparo das refeições, deve-se considerar a relação de *per capita*, em anexo, com o peso bruto, devendo a contratada calcular o fator de correção e de cocção dos alimentos.

14. CONDIÇÕES PARA FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

A CONTRATADA deverá executar todas as atividades necessárias ao cumprimento do objeto contratado no Restaurante Universitário, dentre as quais se destacam:

- a) Pré-preparos, cocção e distribuição dos alimentos;
- b) Higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na produção e distribuição das refeições;
- c) Os serviços devem estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista;
- d) O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes (RDCs nº 275 de 21 de outubro de 2002 e nº 216 de 15 de setembro de 2004);
- e) O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente;
- f) A alimentação fornecida deverá estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;



- g) As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente, de forma a conservar a temperatura dos alimentos até a sua distribuição;
- h) Deverá ser efetuado controle bacteriológico/microbiológico da alimentação a ser fornecida mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;

15. OPERACIONALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. Do preparo da alimentação

O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado na área de cocção do prédio do Restaurante Universitário – RU da UFSJ, por pessoal treinado, observando as técnicas recomendadas e de acordo com o regulamento técnico estabelecido pela vigilância sanitária. Os alimentos coccionados deverão ser mantidos a uma temperatura superior a 65°C ou inferior a 10°C (saladas, sobremesas e frios), durante toda a distribuição. Os vegetais consumidos crus deverão obrigatoriamente ser sanitizados em solução de hipoclorito de sódio e conservados em refrigeração até o momento da distribuição. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em recipientes tampados ou cobertos com filme de P.V.C. atóxico e mantidos em temperaturas adequadas.

15.2. Da comercialização das refeições

A produção e a comercialização das refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, observados os horários pré-estabelecidos. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis em quantidades e qualidade adequadas para servir do primeiro ao último comensal. Excepcionalmente, em havendo insuficiência de parte das preparações ou do cardápio, a reposição deverá ocorrer em tempo hábil, de forma que não prejudique o atendimento aos usuários.

Obs: O prato principal e a sobremesa deverão ser servidos por funcionário da contratada.

15.3. Da higiene

A higienização das dependências, equipamentos e utensílios envolvidos na prestação do serviço (produção e distribuição de refeições) serão de responsabilidade da CONTRATADA. O controle integrado de pragas será realizado, sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa qualificada, às custas da CONTRATADA, utilizando-se de produtos autorizados pelo Ministério da Saúde. A higiene pessoal dos empregados e a limpeza dos uniformes deverão ser supervisionadas diariamente pela CONTRATADA.

15.4. Do pessoal

A contratada deverá manter o quadro de pessoal (técnico e operacional) de forma a atender plenamente as obrigações contratuais assumidas. O controle de saúde dos empregados da CONTRATADA, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária trabalhista, relativa aos exames médicos é de sua responsabilidade. Os empregados deverão apresentar-se barbeados, com unhas aparadas, sendo vedado o uso de esmaltes, brincos, pulseiras e outros adornos, durante o trabalho. Os uniformes devem ser fornecidos pela CONTRATADA, compreendendo: aventais, jalecos, calças e blusas, na



cor branca, calçados fechados, botas antiderrapantes e outros, incluindo ainda rede de malha fina para proteção dos cabelos, mesmo que o uniforme inclua touca, bibico ou qualquer peça similar. O quantitativo de uniforme deverá respeitar a Convenção Coletiva da categoria.

15.5. Do controle das refeições servidas

O controle do número das refeições servidas será feito através de sistema eletrônico pela empresa contratada. A mesma deverá operar e manter um sistema adequado, confiável e auditável e disponibilizar relatório de fechamento diário e mensal do controle das refeições. O sistema deve prever equipamento registrador (caixas registradoras, computadores, cartões magnéticos exclusivos ou outras modalidades) dos pagamentos efetuados (através de cupons, cartões magnéticos, carteira de estudante, identidade funcional ou outros que venham a ser definidos em comum acordo com a UFSJ).

16. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

16.1 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

16.2 Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas no objeto contratado;

16.3 Manter um nutricionista como responsável técnico devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), substituindo-o em seus impedimentos por outro do mesmo nível, ou Técnico em Nutrição, mediante prévia autorização da CONTRATANTE;

16.4 Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;

16.5 Realizar exames de saúde periódicos dos funcionários e apresentar à CONTRATANTE os laudos, quando solicitado;

16.6 Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individuais e coletivos;

16.7 Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da CONTRATANTE ou da CONTRATADA, obedecendo às normas internas para acesso ao Restaurante;

16.8 Proibir o uso de objetos não pertencentes ao serviço (rádio, jornais e bolsas, MP3, celular, etc.);

16.9 Proibir terminantemente fumar dentro das dependências do Restaurante Universitário e áreas adjacentes;

16.10 A CONTRATADA somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização prévia da CONTRATANTE;

16.11 Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

16.12 Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

16.13 Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes, mantendo separados gêneros alimentícios de produtos de higienização;

16.14 Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;



- 16.15** Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 16.16** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;
- 16.17** Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo daquela preparação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;
- 16.18** Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 16.19** Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- 16.20** Retirar e destinar o lixo orgânico e inorgânico diariamente em recipientes adequados, devidamente vedados para transporte;
- 16.21** Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;
- 16.22** Responsabilizar por qualquer prejuízo que seus empregados causarem ao patrimônio da UFSJ, a terceiros e ao meio ambiente, decorrente de ação e/ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;
- 16.23** Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à UFSJ e disponibilizados à Contratada, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso, sendo que a contratada deverá providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, na presença de pré-posto designado pela UFSJ, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o período citado;
- 16.24** A contratada deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;
- 16.25** Apresentar alvará sanitário emitido pelo órgão competente;
- 16.26** Fornecer uniformes a todos os seus funcionários, com equipamento de proteção individual e coletivo, segundo determina a medicina e segurança do trabalho;
- 16.27** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;
- 16.28** Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviços efetivamente prestados;
- 16.29** Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;
- 16.30** A fiscalização e o controle do serviço pela CONTRATANTE não exonera nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão na prestação dos serviços objeto do contrato;
- 16.31** Estar ciente que a CONTRATANTE pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção da secretaria municipal de vigilância sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela ANVISA estão sendo obedecidos;



16.32 Designar um preposto que será o elo entre a CONTRATADA e CONTRATANTE, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que por ventura possam surgir durante a vigência do contrato;

16.33 Disponibilizar Plano de Trabalho contendo, entre outras, rotinas, manuais técnicas de higienização de equipamentos, manutenção, treinamento da equipe, normas funcionais e cronograma de execução das atividades;

16.34 Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos deste Projeto Básico, zelando por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações. A manutenção preventiva e corretiva dos diversos equipamentos e materiais será de inteira responsabilidade da contratada, ocorrendo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer equipamento ou materiais do Restaurante para conserto deverá ser comunicada, previamente, à comissão fiscalizadora da UFSJ que se incumbirá dos controles e registros necessários;

16.35 A contratada deverá comunicar, por escrito, à comissão fiscalizadora da UFSJ, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando a contratada obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

16.36 Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da UFSJ, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros.

17. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

Para a execução do serviço, objeto do contrato, a CONTRATANTE obrigar-se-á:

17.1 Indicar Gestor/Fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;

17.2 Fornecer equipamentos, utensílios e mobiliários a serem utilizados pela CONTRATADA na prestação dos serviços, sem ônus para esta, em bom estado de conservação e funcionamento, devendo ser restituídos pela CONTRATADA à CONTRATANTE no término do contrato, nas mesmas condições, salvo o desgaste natural do uso.

18. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

18.1 Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

18.2 Solicitar nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

18.3 Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela CONTRATADA;

18.4 Manter registro diário das refeições efetivamente fornecidas;

18.5 Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa;

18.6 Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução dos serviços contratados, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade, a qualidade das refeições, descartáveis previstos, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

18.7 Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas, que obrigatoriamente devem ser ajustados pela Contratada;



18.8 Aprovar as faturas de prestação de serviço, após a certificação e conferência do quantitativo cobrado, com a devida assinatura e carimbo no verso da nota fiscal;

18.9 A fiscalização da CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço, devendo:

- a) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- b) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- c) Certificar se os empregados da contratada estão devidamente uniformizados e utilizando equipamentos de segurança e higiene adequados;
- d) Estar ciente de todos os requisitos constantes nas cláusulas deste Projeto Básico e do contrato.

18.10 A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE, não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

18.11 Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual;

18.12 Seguir as orientações do Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização, anexo IV da IN n. 2 de 30 de abril de 2008.

19. OBJETIVOS DA CONTRATAÇÃO

Fornecer refeição aos estudantes do Programa de Assistência Estudantil, aos demais estudantes da UFSJ e à comunidade acadêmica, garantindo o suporte adequado às atividades de ensino, pesquisa e extensão.

20. RESULTADOS ESPERADOS

Garantia do serviço de fornecimento de refeições, com qualidade conforme padrões pré-estabelecidos pela CONTRATANTE.

21. DO VALOR DA REFEIÇÃO

Conforme ampla pesquisa mercadológica realizada no município de São João Del-Rei, para o fornecimento de refeições, conforme anexo I (cardápios – ARQUIVO ANEXO) e anexo II (relação de per capita – ARQUIVO ANEXO), foi estabelecido o valor máximo de cada refeição a **R\$ 5,44** (cinco reais e quarenta e quatro centavos).

O valor de cada refeição terá subsídio parcial ou total por parte da UFSJ, de acordo com as variáveis de análise socioeconômica do Programa de Assistência Estudantil da UFSJ.

22. DO QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES

A UFSJ fornecerá o quantitativo aproximado de 13.500 refeições mensais para os estudantes, conforme disponibilidade orçamentária prevista no Orçamento Anual da UFSJ.

23 – COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS

Para a formulação da proposta de preço a ser apresentada no processo licitatório, sugerimos aos interessados elaborar Planilhas de Formação de Custos, considerando:

23.1 - Composição dos Custos - Gêneros Alimentícios



Para cálculo desses custos devem ser considerados os gêneros alimentícios relacionados neste Projeto Básico e serem utilizados por tipo de refeição, com a respectiva frequência de utilização per capita, apurando-se as quantidades mensais de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário do almoço e jantar. Para racionalização das atividades de produção das refeições, podem ser agregados produtos disponíveis no mercado local, desde que haja similaridade no aspecto nutricional e qualidade.

23.2 - Composição dos Custos - Produtos Descartáveis e de Limpeza/Higiene

Para apuração dos custos com recipientes e descartáveis individualizados, serão considerados para efeito de composição de preço: copo descartável de 100ml (sobremesa com tampa), copo descartável de 200ml (suco), filme plástico, luvas descartáveis, saco plástico e outros.

23.3 - Composição dos Custos - Consumo de Gás:

Para cálculo desse custo, deverá ser tomado como base o gás tipo GLP em tanque estacionário, com capacidade de 450 quilos, considerando o valor médio unitário praticado no mercado.

Será de responsabilidade da CONTRATADA a contratação de empresa especializada em fornecimento deste produto e respectivos serviços, para atendimento ao Restaurante Universitário da UFSJ.

23.4 - Composição dos Custos - mão-de-obra:

Para dimensionamento do custo com a mão-de-obra envolvida na prestação dos serviços, deverá ser dimensionado o contingente de pessoal em função do número de refeições servidas. Além do piso salarial, incidirão sobre esse custo todos os encargos e benefícios concedidos aos trabalhadores.

23.5 – Composição dos Custos - espaço físico

Para dimensionamento do custo com a remuneração pelo uso do espaço físico, deverá ser considerado o valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais), mensalmente, à UFSJ.

23.6 – Composição dos Custos – consumo de energia elétrica

Para o dimensionamento do custo com o gasto de energia elétrica, a empresa a ser contratada deverá ressarcir à Contratante, via Guia de Recolhimento da União – GRU, separado do valor relativo ao custo da cessão de uso do espaço físico do Restaurante Universitário, o valor referente ao consumo de energia elétrica, a ser aferido via medidor de energia independente, instalado no espaço destinado ao funcionamento do Restaurante Universitário.

23.7 - Outras Considerações

Os serviços deverão ser contratados com base nas quantidades de refeições preparadas e servidas (almoço e jantar).



24. DA VIGENCIA DO CONTRATO

O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura, vigorando por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante Termo Aditivo e Consensual se a Administração achar conveniente, nos precisos termos do art. 57, item II, da Lei 8666/93 com suas posteriores alterações.

25. DO PAGAMENTO

A Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ efetuará o pagamento, mensalmente, em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, obedecendo as seguintes formalidades:

- a) Aceitação pelo gestor/fiscal do contrato de que os serviços faturados foram efetivamente prestados, de acordo com o estipulado no contrato;
- b) As respectivas notas fiscais serão apresentadas com a indicação dos serviços em conformidade com o contrato, acompanhadas da Ordem de Serviço e requisições devidamente autorizadas pela Contratante, com assinatura e carimbo;
- c) As notas fiscais serão emitidas mensalmente e devem estar atestadas pelo Gestor/Fiscal do Contrato.

26. DA REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

26.1 – É admitida repactuação dos preços, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou da data da última repactuação.

26.2 – A repactuação será precedida de cálculo e demonstrativo analítico do aumento ou da redução dos custos, de acordo com a vigente Planilha de Composição de Custos e Formação de Preços, devendo ser observada a adequação aos novos preços de mercado e ao limite máximo estabelecido pela UFSJ, em função dos índices oficiais do Governo Federal.

26.3 – caberá à empresa Contratada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

27. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A execução deste contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante indicado pela UFSJ, nos termos do artigo 67 da lei 8.666/93.

São João del-Rei, 07 de fevereiro de 2012

Francisco Avelino da Silva Junior
Diretor de Assuntos Estudantis UFSJ

Prof. Marcos Vieira Silva
Pró-Reitor de Extensão e Assuntos Comunitários



ANEXO II

MODELO DECLARAÇÃO

(Empresa _____, CNPJ nº _____
_____ sediada à (endereço
completo), _____ declara para
os devidos fins que:

- a) em obediência ao artigo 32, parágrafo 2º da Lei 8.666/93, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente pregão, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- b) em cumprimento ao inciso V do artigo 27 da Lei nº 8.666/93, não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem emprega menor de 16 anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz ().

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima).

.....

(local e data)

.....

(Assinatura do representante legal)

Assinatura autorizada, devidamente
Identificada



ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO OBRIGATÓRIA DE ENQUADRAMENTO COMO MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE PARA FRUIÇÃO DOS BENEFÍCIOS DA LEI COMPLEMENTAR Nº123/2006

_____ (nome do licitante),
com sede

_____ (endereço
completo),

inscrita no CNPJ sob o nº. _____, DECLARA, para os fins do disposto na Lei

Complementar nº. 123/2006, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da lei, que esta

Empresa, na presente data, enquadra-se como:

() **MICROEMPRESA**, conforme inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;

() **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, conforme inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123,

de 14/12/2006.

Declara, ainda, que a empresa está excluída das vedações constantes do parágrafo 4º do

artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Local e data.

Assinatura do Responsável



ANEXO IV

DECLARAÇÃO A SER APRESENTADA PELA PESSOA JURÍDICA CONSTANTE DO INCISO XI DO ART. 4º

(Redação dada pela Instrução Normativa RFB nº 1.244, de 30 de janeiro de 2012) (Vide art. 3º da IN RFB nº 1.244/2012)

Ilmo. Sr.
(pessoa jurídica pagadora)

(Nome da empresa), com sede (endereço completo), inscrita no CNPJ sob o nº..... DECLARA à (nome da pessoa jurídica pagadora), para fins de não incidência na fonte do IRPJ, da Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), da Contribuição para o Financiamento da Seguridade Social (Cofins), e da Contribuição para o PIS/Pasep, a que se refere o art. 64 da Lei nº 9.430, de 27 de dezembro de 1996, que é regularmente inscrita no Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte - Simples Nacional, de que trata o art. 12 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

Para esse efeito, a declarante informa que:

I - preenche os seguintes requisitos:

a) conserva em boa ordem, pelo prazo de 5 (cinco) anos, contado da data da emissão, os documentos que comprovam a origem de suas receitas e a efetivação de suas despesas, bem como a realização de quaisquer outros atos ou operações que venham a modificar sua situação patrimonial; e

b) cumpre as obrigações acessórias a que está sujeita, em conformidade com a legislação pertinente;

II - o signatário é representante legal desta empresa, assumindo o compromisso de informar à Secretaria da Receita Federal do Brasil e à pessoa jurídica pagadora, imediatamente, eventual desenquadramento da presente situação e está ciente de que a falsidade na prestação dessas informações, sem prejuízo do disposto no art. 32 da Lei nº 9.430, de 1996, o sujeitará, com as demais pessoas que para ela concorrem, às penalidades previstas na legislação criminal e tributária, relativas à falsidade ideológica (art. 299 do Decreto-Lei nº 2.848, de 7 de dezembro de 1940 - Código Penal) e ao crime contra a ordem tributária (art. 1º da Lei nº 8.137, de 27 de dezembro de 1990).

Local e data.....

Assinatura do Responsável



ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(conforme Instrução normativa nº 2, de 16 de setembro de 2009, SLTI, MPOG)

À UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI – UFSJ
PRAÇA FREI ORLANDO, 170
SÃO JOÃO DEL-REI – MG
REF.: CONCORRÊNCIA Nº.002/2012

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), 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.

_____, em ____ de _____ de _____

(Licitante)

Representante legal do licitante, no âmbito da licitação (Identidade e C.P.F.).

Carimbo/Assinatura

(Cargo / Função na Empresa)

Atenção: emitir em papel que identifique à licitante, com logomarca.



ANEXO VI

MODELO DECLARAÇÃO DE VEDAÇÃO DO NEPOTISMO

(Empresa _____, CNPJ..nº _____)

sediada à (endereço completo),

_____ declara para os devidos fins que:

- a) tem conhecimento do Decreto n.º 7.203 de 4 de Junho de 2010 que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal;
- b) em cumprimento ao Decreto 7.203 de 04 de junho de 2010, não contrata e não contratará, durante toda a vigência do contrato, familiar de agente público que exerça cargo em comissão ou função de confiança e que preste serviço nesta entidade;
- c) considera “familiar” o cônjuge, o companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consangüinidade ou afinidade, até o terceiro grau.

.....

(local e data)

.....

(Assinatura do representante legal)

Assinatura autorizada, devidamente
Identificada



ANEXO VII



MODELO DE COMPROVANTE DE VISITA TÉCNICA

MEC UFSJ	COMPROVANTE DE VISITA CONCORRÊNCIA Nº 002/2012	
<p>Certifico, tendo em vista o EDITAL da CONCORRÊNCIA nº 002/2012</p> <p>que a empresa.....</p> <p>.....</p> <p>representada pelo(a) Sr(a).....</p> <p>Identidade nº Órgão Expedidor</p> <p>Visitou o local onde serão prestados os serviços que trata esta licitação e declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta e tomou conhecimento de todas as informações e condições necessárias para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação.</p> <p>São João del-Rei, de DE 2012.</p> <p>Servidor Responsável.....</p>		
	Cessão das instalações do Restaurante Universitário da UFSJ, para empresa especializada em serviços de preparo e fornecimento de refeições pelo menor preço, localizado no Campus Tancredo de Almeida Neves – CTAN, à Av. Visconde do Rio Preto, s/n, Colônia do Bengo, São João del-Rei, CEP: 36.301-360, MG.	FOLHA 01

ANEXO VIII MINUTA DO CONTRATO

CESSÃO DE USO Nº. ____/____, QUE, ENTRE SI, CELEBRAM A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI E A RAZÃO SOCIAL**, PARA O USO DO ESPAÇO FÍSICO PARA A OPERACIONALIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS ATIVIDADES NO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO CAMPUS TANCREDO NEVES – CTAN.

Pelo presente instrumento, como **CEDENTE**, a **Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ**, sediada em São João del-Rei, à Praça Frei Orlando, nº. 170, Centro, CNPJ nº. 21.186.804/0001-05, instituída pela Lei 10.425, de 19 de abril de 2002, publicada no DOU de 22 de abril de 2002, neste ato representado pelo seu Reitor, Prof. Helvécio Luiz Reis, brasileiro, casado, professor universitário, portador da Carteira de Identidade expedida pela SSP/MG sob o nº. MG-1.456.976 e C.P.F. nº. 333.337.856-68, na forma do que dispõe o Parágrafo Único do artigo 24 e seus incisos do Estatuto aprovado pela Portaria MEC nº. 2.684, de 25/09/2003, e Decreto Presidencial de 25 de junho de 2008, DOU de 26/06/2008 e, como **CESSIONÁRIA a Razão Social**, Endereço, Bairro, Cidade, Estado, CEP, Telefone, e-mail, inscrita no CNPJ sob o nº. ____/____-__ neste ato representado (a) pelo Senhor (a), cargo, estado civil, nacionalidade, portador da Carteira de Identidade ____-____ e CPF ____-____-__ tendo em vista o que consta no **Processo nº 23122004418/2011- 74** e em observância à disposições à Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais normas complementares aplicáveis à espécie, e, ainda, pelo estabelecido no Edital e seus Anexos, resolvem celebrar o presente contrato, decorrente do **Concorrência nº 002/2012**, do tipo menor preço, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 - A presente Cessão remunerada de Uso do imóvel tem como objeto a contratação de empresa jurídica para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades do Restaurante Universitário, com vista ao fornecimento de duas refeições diárias (segunda a sexta-feira) e uma refeição (almoço) ao sábado, destinadas aos estudantes, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da UFSJ, conforme especificações e demais elementos constantes no Projeto Básico e demais anexo do Edital;

1.2 - A comunidade acadêmica será beneficiada diretamente com a implantação do Restaurante Universitário da **CEDENTE**, pois deverão ser servidas refeições nutricionalmente balanceadas.

1.3 - A **CEDENTE** colocará à disposição o espaço físico correspondente às Instalações do Restaurante Universitário, localizado nas dependências do *campus* Tancredo



Neves – CTAN, situado na Av. Visconde do Rio Preto, s/n, Colônia do Bengo, São João del-Rei, CEP: 36.301-360.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

2.1 - O Restaurante Universitário funcionará de segunda à sexta-feira (almoço e jantar) e aos sábados somente almoço;

2.2 - Horário de funcionamento:

Almoço: 11h até as 13h

Jantar: 17h às 19h

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR/ DO PAGAMENTO

3.1 - O valor mensal a ser pago pela cessão de uso até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente àquele vencido, contra recibo especificado será de R\$ _____ (_____), totalizando para o prazo de 12(doze) meses o valor total de R\$ _____ (_____. O primeiro pagamento só será efetuado após o início da prestação de serviços por parte da empresa **CESSIONÁRIA**

3.2 - Pela inadimplência prevista no art.86 da Lei 8.666/93, responderá a **CESSIONÁRIA**, por multa de até 2% (dois) por cento sobre o valor do aluguel mensal e a atualização do débito será corrigida pela taxa do Sistema Especial de Liquidação e Custódia – SELIC, sem prejuízo das demais sanções previstas na referida Lei;

3.3 - Para o fornecimento de refeições, conforme anexo I e anexo II do Edital, fica estabelecido o valor máximo de cada refeição em R\$ _____ (_____).

3.4 – A **CEDENTE** disponibilizará para o exercício de 2012 o montante de R\$ 1.400.000,00 (um milhão e quatrocentos mil reais) para cobrir as despesas relativas ao subsídio das refeições.

O valor de cada refeição terá subsídio parcial ou total por parte da **CEDENTE**, de acordo com as variáveis de análise socioeconômica do Programa de Assistência Estudantil da UFSJ.

3.5 - O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, através de Ordem Bancária, obedecendo as seguintes formalidades:

I) - Aceitação pelo gestor/fiscal do contrato de que os serviços faturados foram efetivamente prestados, de acordo com o estipulado no contrato;

II) - As respectivas notas fiscais serão apresentadas com a indicação dos serviços em conformidade com o contrato, acompanhadas da Ordem de Serviço e requisições devidamente autorizadas pela **CEDENTE**, com assinatura e carimbo;

III) - As notas fiscais serão emitidas mensalmente e devem estar atestadas pelo Gestor/Fiscal do Contrato.

CLÁUSULA QUARTA - DA VIGÊNCIA

4.1 - O contrato terá vigência a partir da data de sua assinatura, vigorando por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado mediante prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante termo aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme previsto no inciso II, art. 57, da Lei n.º 8.666/93;

4.3 - A prorrogação dependerá da realização de pesquisa de mercado que demonstre a vantajosidade, para a Administração, das condições e dos preços contratados;



4.4 - O contrato será prorrogado, conforme os itens 4.1 e 4.2, caso sejam observados os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e desde que autorizado formalmente pela autoridade competente, quais sejam:

- 4.4.1 - Os serviços foram prestados regularmente ao longo da vigência do contrato;
- 4.4.2 - A **CESSIONÁRIA** não sofreu qualquer punição de natureza pecuniária;
- 4.4.3 - A **CEDENTE** mantém interesse na realização do serviço;
- 4.4.4 - O valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 4.4.5 - A **CESSIONÁRIA** manifestou expressamente interesse na prorrogação.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES: CARDÁPIO/RELAÇÃO PERCAPITA

5.1 - A **CESSIONÁRIA** deverá atender as especificações e quantidades constantes dos itens 9 a 15, anexo I e II do Projeto Básico.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

Compete à CESSIONÁRIA:

6.1 - A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se integralmente pelo serviço objeto do contrato, nos termos da legislação vigente;

6.1.2 - Manter contingente técnico e operacional, qualificado e suficiente para a adequada execução das obrigações assumidas no objeto contratado;

6.1.3 - Manter um nutricionista como responsável técnico devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), substituindo-o em seus impedimentos por outro do mesmo nível, ou Técnico em Nutrição, mediante prévia autorização da **CEDENTE**;

6.1.4 - Manter o padrão de qualidade e uniformidade da alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviços adotadas;

6.1.5 - Realizar exames de saúde periódicos dos funcionários e apresentar à **CEDENTE** os laudos, quando solicitado;

6.1.6 – Disponibilizar aos empregados, em atendimento à legislação vigente, equipamentos de proteção individuais e coletivos;

6.1.7 - Permitir o acesso de pessoas externas ao serviço, somente com a autorização expressa da **CEDENTE** ou da **CESSIONÁRIA**, obedecendo às normas internas para acesso ao Restaurante;

6.1.8 - Proibir o uso de objetos não pertencentes ao serviço (rádio, jornais e bolsas, MP3, celular, etc.);

6.1.9 – Proibir terminantemente fumar dentro das dependências do Restaurante Universitário e áreas adjacentes;

6.1.10 - A **CESSIONÁRIA** somente poderá alterar os cardápios já aprovados, mediante justificativas e autorização prévia da **CEDENTE**;

6.1.11 - Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, através do método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

6.1.12 - Utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando-se o número de registro no Ministério da Saúde e prazo de validade, sendo vedada à



utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

6.1.13 - Manter a área de guarda de gêneros e produtos alimentícios (despensa e refrigeradores) em condições adequadas, com base nas normas técnicas sanitárias vigentes, mantendo separados gêneros alimentícios de produtos de higienização;

6.1.14 - Realizar o controle higiênico-sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

6.1.15 – Realizar o pré-preparo dos alimentos, observando os critérios de higienização, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

6.1.16 - Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

6.1.17 - Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o consumo daquela preparação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, procedendo à análise das amostras, às suas expensas;

6.1.18 – Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após a sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;

6.1.19 – Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes e janelas, inclusive da área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

6.1.20 – Retirar e destinar o lixo orgânico e inorgânico diariamente em recipientes adequados, devidamente vedados para transporte;

6.1.21 – Implantar, para o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores. A aplicação de produtos só deverá ser realizada quando adotadas todas as medidas de prevenção, e só deverão ser utilizados produtos que possuam registro nos Órgãos competentes e qualidade comprovada;

6.1.22 - Responsabilizar por qualquer prejuízo que seus empregados causarem ao patrimônio da **CEDENTE**, a terceiros e ao meio ambiente, decorrente de ação e/ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente;

6.1.23 - Os equipamentos, utensílios e móveis, pertencentes à **CEDENTE** e disponibilizado à **CESSIONÁRIA**, deverão, ao término do contrato, ser devolvidos em adequadas condições de uso, sendo que a **CEDENTE** deverão providenciar a contagem e verificação do estado de conservação dos mesmos, na presença de pré-posto designado pela **CEDENTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato para possíveis reparos, substituições ou reposições, durante o período citado;

6.1.24 - A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas;

6.1.25 - Apresentar alvará sanitário emitido pelo órgão competente;

6.1.26 – Fornecer uniformes a todos os seus funcionários, com equipamento de proteção individual e coletivo, segundo determina a medicina e segurança do trabalho;

6.1.27 - Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase de licitação;



6.1.28 – Realizar, para fins de recebimento, o controle diário de refeições e serviços efetivamente prestados;

6.1.29 - Emitir a fatura/nota fiscal, de acordo com o estabelecido em contrato, considerando as refeições e serviços efetivamente fornecidos;

6.1.30 - Fiscalizar o controle do serviço pela **CEDENTE** não exonera nem diminui a completa responsabilidade da **CESSIONÁRIA** por qualquer inobservância ou omissão na prestação dos serviços objeto do contrato;

6.1.31 - Estar ciente que a **CEDENTE** pode a qualquer momento solicitar a fiscalização e inspeção da secretaria municipal de vigilância sanitária para averiguar se os padrões exigidos pela ANVISA estão sendo obedecidos;

6.1.32 - Designar um preposto que será o elo entre a **CESSIONÁRIA** e a **CEDENTE**, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que por ventura possam surgir durante a vigência do contrato;

6.1.33 - Disponibilizar Plano de Trabalho contendo, entre outras, rotinas, manuais técnicos de higienização de equipamentos, manutenção, treinamento da equipe, normas funcionais e cronograma de execução das atividades.

6.1.34 - Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos deste Projeto Básico, zelando por tudo quanto lhe for cedido, repondo o que quebrar ou danificar, respeitadas as marcas e especificações. A manutenção preventiva e corretiva dos diversos equipamentos e materiais será de inteira responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, ocorrendo às suas expensas toda e qualquer despesa decorrente. A retirada de qualquer equipamento ou materiais do Restaurante para conserto deverá ser comunicada, previamente, à comissão fiscalizadora da **CEDENTE** que se incumbirá dos controles e registros necessários;

6.1.35 - Comunicar, por escrito, à comissão fiscalizadora da **CEDENTE**, qualquer dano ou avaria no imóvel, porventura ocasionados, para a devida avaliação, ficando a contratada obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

6.1.36 - Contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome da **CEDENTE**, estando esta eximida, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros.

6.1.37 – Responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário para a prestação dos serviços, e deverá ressarcir à **CONCEDENTE**, via Guia de Recolhimento da União – GRU, separada do valor relativo ao aluguel, o valor referente ao consumo de energia elétrica, a ser aferido via medidor de energia independente, instalado no espaço destinado ao funcionamento do Restaurante Universitário;

6.38 - A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar, mensalmente, ao responsável designado da **CONCEDENTE**, cópias dos comprovantes de pagamentos efetuados;

6.39 – É de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** a emissão da GRU;

6.2 - A **CEDENTE** obrigar-se-á:

6.2.1 - Indicar Gestor/Fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato;

6.2.3 - Fornecer equipamentos, utensílios e mobiliários a serem utilizados pela **CESSIONÁRIA** na prestação dos serviços, sem ônus para esta, em bom estado de conservação e funcionamento, devendo ser restituídos pela **CESSIONÁRIA** à **CEDENTE** no término do contrato, nas mesmas condições, salvo o desgaste natural do uso;



6.2.4 - Permitir acesso dos empregados da **CESSIONÁRIA** às suas dependências para a prestação dos serviços;

6.2.5 - Não praticar atos de ingerência na administração da **CESSIONÁRIA**, tais como:

6.2.5.1 - Exercer o poder de mando sobre os empregados da **CESSIONÁRIA**, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

6.2.5.2 - Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa **CESSIONÁRIA**;

6.2.5.3 - Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da **CESSIONÁRIA**, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;

6.2.5.4 - Considerar os trabalhadores da **CESSIONÁRIA** como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação;

6.2.6 – Efetuar o pagamento à **CESSIONÁRIA** no prazo previsto no edital.

CLÁUSULA SÉTIMA – FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

7.1 – Será designado por meio de portaria o fiscal titular e suplente, lotados na Pró-reitoria de Extensão e Assuntos Comunitários que emitirão relatório final sobre a prestação dos serviços;

7.2 - À **CEDENTE**, por intermédio do gestor/fiscal, é assegurada a gestão /fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, cabendo:

7.2.1 - Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas;

7.2.2 - Solicitar nos prazos previstos, toda a documentação legal referente à prestação do serviço;

7.2.3 - Controlar diariamente a quantidade das refeições efetivamente servidas, com o acompanhamento de preposto designado pela **CESSIONÁRIA**;

7.2.4 - Manter registro diário das refeições efetivamente fornecidas;

7.2.5 - Comunicar por escrito à **CESSIONÁRIA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa;

7.2.6 - Exercer a fiscalização durante as etapas de preparação e de distribuição, de modo a assegurar a execução do serviço contratado, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a quantidade de refeições, descartáveis previstos, bem como o fornecimento e a aceitação das refeições, registrando eventuais ocorrências;

7.2.7 - Emitir mensalmente documento de controle da quantidade e qualidade das refeições efetivamente fornecidas, que obrigatoriamente devem ser ajustados pela Contratada;

7.3 - Aprovar as faturas de prestação de serviço, após a certificação e conferência do quantitativo cobrado, com a devida assinatura e carimbo no verso da nota fiscal;

7.4 - A fiscalização da **CEDENTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço, devendo:

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



7.4.2 - Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

7.4.3 - Certificar se os empregados da **CESSIONÁRIA** estão devidamente uniformizados e utilizando equipamentos de segurança e higiene adequados;

7.4.4 - Estar ciente de todos os requisitos constantes nas cláusulas deste Projeto Básico e do contrato.

7.5 - A fiscalização dos serviços pela **CEDENTE**, não excluem nem diminuem a completa responsabilidade da **CESSIONÁRIA** por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato;

7.6 - Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual;

7.7 - Seguir as orientações do Guia de Fiscalização dos Contratos de Terceirização, anexo IV da IN n. 2 de 30 de abril de 2008.

7.8 - Fica expressamente vedada a cessão ou transferência à qualquer título, deste contrato ou dos direitos e obrigações ora pactuadas a terceiros.

CLÁUSULA OITAVA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

8.1 - Os funcionários da **CESSIONÁRIA** não terão qualquer vínculo empregatício com a **CEDENTE**, correndo por conta da **CESSIONÁRIA** as despesas e encargos sociais.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

9.1 - O descumprimento parcial ou total de qualquer das cláusulas contidas no contrato sujeitará a contratada às sanções previstas nos artigos 86 a 88 da Lei Federal 8.666/93, garantida a prévia e ampla defesa.

9.2 - A inexecução, parcial ou total, do contrato poderá ensejar a aplicação da pena de suspensão temporária para licitar e contratar, independente de multa, a ser arbitrada de acordo com a gravidade da infração.

9.3 - A pena de suspensão poderá ser convertida em advertência sempre que a administração entender que a(s) justificativa(s) de defesa atenua(m) a responsabilidade da **CESSIONÁRIA** e desde que não tenha havido prejuízo ao erário público.

9.4 - A multa será graduada de acordo com a gravidade da infração, nos seguintes percentuais:

9.4.1 - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o 30º dia de atraso na entrega do objeto licitado;

9.4.2 - 15% (quinze por cento) sobre o valor do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em assinar o contrato dentro do prazo previsto no edital, contados da sua convocação;

9.4.3 - 20% (vinte por cento) sobre o valor do produto não fornecido ou reparo não realizado.

9.5 - O valor das multas deverá ser pago espontaneamente, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis ou deduzidos do pagamento eventualmente devido pela **CEDENTE**, ou ainda, cobradas judicialmente;

9.6 - As multas previstas neste sub-item não têm caráter compensatório e o seu pagamento não eximirá a **CESSIONÁRIA** da responsabilidade por perdas e danos decorrentes da infração(ões) cometida(s);



9.7 - As multas referidas poderão, a critério da **CESSIONÁRIA**, ser aplicadas, isolada ou conjuntamente, com outras sanções, a depender do grau da infração cometida pela **CESSIONÁRIA**.

9.8 - A Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública nos casos previstos no art. 88 da Lei Federal 8.666/93, serão aplicadas nos seguintes casos:

9.8.1 - A licitante apresentar documentos para habilitação adulterados ou falsos, devidamente comprovados em processo administrativo;

9.8.2 - Tenha a licitante sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

9.8.3 - Tenha a licitante praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação;

9.8.4 - Tenha a licitante demonstrado não possuir idoneidade para contratar com a Administração, em virtude de atos ilícitos praticados.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1 - Considerar-se-á rescindido o presente contrato, independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, suspendendo-se, via de consequência, a prestação dos serviços contratados quando:

10.1.1 - A **CESSIONÁRIA** requerer recuperação judicial ou extra;

10.1.2 - A **CESSIONÁRIA** transferir a terceiros no todo ou em parte, os serviços ajustados, sem prévia autorização da **CEDENTE**;

10.1.3 - A **CESSIONÁRIA** infligir o disposto nos artigos 66, 70, 71, 77, 78, 79, 80, 86, 87 e 88 da Lei 8.666/93, em qualquer de seus elementos, submetendo-se às consequências legais cabíveis;

10.1.4 - A rescisão não retirará da **CEDENTE** o direito de cobrar da **CESSIONÁRIA** a multa estabelecida na cláusula nona deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 - As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2012, na classificação: Gestão 15276, Unidade 154069, Ação 12.364.2032.4002.0031, Fonte de Recursos: 0100.000000, PTRES: 044311; Elemento de Despesa: 3.3.90.39, Plano Interno: FXE65G0144N, tendo sido emitida Nota de Empenho nº. 2012NE ____.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES

12.1 - Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA REPACTUAÇÃO DOS VALORES PROPOSTOS

13.1 – É admitida repactuação dos preços, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, a contar da data limite para a apresentação da proposta ou da data da última repactuação.

13.2 – A repactuação será precedida de cálculo e demonstrativo analítico do aumento ou da redução dos custos, de acordo com a vigente Planilha de Composição de Custos e



Formação de Preços, devendo ser observada a adequação aos novos preços de mercado e ao limite máximo estabelecido pela UFSJ, em função dos índices oficiais do Governo Federal.

13.3 – caberá à empresa Contratada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1 - A publicação deste contrato será efetivada, por extrato, no Diário Oficial da União, de acordo com o que dispõe a Lei 8.666/93, de 21/06/93 e suas alterações.

CLÁUSULA QUINTA – DO FORO

15.1 - Para dirimir as questões oriundas do presente contrato, que se rege, onde for omissa, pelas disposições da Lei 8.666/93, alterada pela Lei 8.883/94, será competente o foro de Justiça Federal Subseção Judiciária de São João del-Rei/MG, renunciando as partes contratantes a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E por estarem, assim, justas e contratadas, assinam o presente instrumento, em 04 (quatro) vias de igual teor e forma, as quais para maior autenticidade, são também firmadas por duas testemunhas.

São João del-Rei, de de 2012.

CEDENTE

Prof. Helvécio Luiz Reis
Reitor da UFSJ

CESSIONÁRIA

Nome
Cargo

TESTEMUNHAS

Nome:
C.P.F.:

Nome:
C.P.F.:

