

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI**

CONCORRÊNCIA Nº 001/2017

PROCESSO Nº 23122.010675/2017-32

TIPO: MAIOR OFERTA

A Comissão Permanente de Licitação da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ, nomeada pela Portaria n.º 391, de 31 de maio de 2017, da Reitoria da mesma IFE, torna público que se reunirá na data, horário e local indicados fará realizar licitação na modalidade CONCORRÊNCIA, do tipo maior oferta, 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 n.º 8.666/93, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais normas complementares aplicáveis à espécie.

HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA A ENTREGA DOS ENVELOPES CONTENDO A DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS:

Até as 14 horas do dia 22/11/2017, no endereço Praça Frei Orlando, n.º 170, em São João del-Rei/MG, CEP 36.307-352, Sala 4.68, no Campus Santo Antônio da Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ, para entrega dos Envelopes n.º 01, com os documentos de habilitação, e n.º 02, com a proposta, além das declarações complementares.

HORÁRIO, DATA E LOCAL PARA INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA:

Às 14 horas (Horário de Brasília-DF) do dia 22/11/2017, na Comissão Permanente de Licitação, localizado à Praça Frei Orlando, n.º 170, em São João del-Rei/MG, CEP 36.307-352, Sala 4.68, no Campus Santo Antônio, terá início a sessão, prosseguindo-se com o credenciamento dos participantes e a abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação e a realização de consulta “on line” ao SICAF.

1 - DO OBJETO:

1.1 - Constitui objeto desta licitação a Concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração comercial de lanchonete no Campus Tancredo Neves, por pessoa jurídica, visando atender a comunidade universitária, bem como a visitantes eventuais, na linha de fornecimento de lanches, em conformidade com o que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da Instituição, conforme especificações e demais elementos técnicos constantes no Projeto Básico e demais Anexos deste Edital.



Endereço do espaço da cessão: Campus Tancredo Neves (CTAN), à Av. Visconde do Rio Preto s/nº, Colônia do Bengo, São João del-Rei/MG, CEP 36.301-360.

2 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar desta Licitação pessoa jurídica 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 - Interessados que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

2.2.2 - Interessados suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar com a UFSJ, conforme art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666, de 1993;

2.2.3 - Interessados proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

2.2.4 - Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

2.2.5 - Servidor ou dirigente de órgão ou da UFSJ ou os responsáveis pela licitação;

2.2.6 - O autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;

2.2.7 - Entidade empresarial 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;

2.2.8 - Entidades estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.2.9 - Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

2.3 - DA VISTORIA

2.3.1 - As empresas interessadas poderão realizar vistoria nos locais e instalações do fornecimento e da prestação dos serviços, de forma a obterem pleno conhecimento das condições e eventuais dificuldades para a sua execução, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços. A vistoria poderá ser agendada por meio do telefone (32) 3379-2301 / (32) 3379-2312 e será realizada até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública.



2.3.2 - A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Licitação, ficando, contudo, as Licitantes cientes de que após apresentação das propostas, não serão admitidas em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

3 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

3.1 - Os licitantes que desejarem manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório deverão estar devidamente representados por:

3.1.1 - Titular da empresa licitante, devendo apresentar cédula de identidade ou outro documento de identificação oficial, acompanhado de: registro comercial no caso de empresa individual, contrato social ou estatuto em vigor, no caso de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, dos documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, no caso de sociedades cooperativas; sendo que em tais documentos devem constar expressos poderes para exercerem direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

3.1.2 - Representante designado pela empresa licitante, que deverá apresentar instrumento particular de procuração ou documento equivalente, com poderes para se manifestar em nome da empresa licitante em qualquer fase da licitação, acompanhado de documento de identificação oficial e do registro comercial, no caso de empresa individual; contrato social ou estatuto em vigor no caso de sociedades comerciais e no caso de sociedades por ações, acompanhado, neste último, de documentos de eleição de seus administradores; inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, no caso de sociedades cooperativas;

3.2 - Cada representante legal/credenciado deverá representar apenas uma empresa licitante.

3.3 - 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.

3.4 - 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 - Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante esta Administração, o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, pelas falhas ou irregularidades que viciariam este Edital, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

4.2 - A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

4.3 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666, de 1993, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis, sem prejuízo da faculdade prevista no § 1º do art. 113 da referida Lei.

4.4 - A impugnação poderá ser realizada por petição protocolada na Sala 4.68, Praça Frei Orlando, nº. 170, Centro - São João del-Rei, MG - CEP 36.307-352 ou ao e-mail cpl@ufsj.edu.br.

4.5 - Pedidos de esclarecimentos deverão ser encaminhados ao e-mail cpl@ufsj.edu.br ou protocolada no endereço na Sala 4.68, 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.

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 e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

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 4.68, SÃO JOÃO DEL-REI/MG
CEP: 36.307-352
ATT. COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA 001/2017

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 4.68, SÃO JOÃO DEL-REI/MG
CEP: 36.307-352
AT. COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA 001/2017

REMETENTE: (Razão Social do Licitante)
ENDEREÇO:
CNPJ:

5.3 - Os licitantes interessados em participar do certame não necessitam encaminhar seus representantes legais para entregar os envelopes com a documentação e as propostas, podendo, inclusive, encaminhá-los via Correio ou outro meio similar de entrega, atentando para as datas e horários finais para recebimento dos mesmos, constantes neste Edital. A correspondência deverá ser endereçada com aviso de recebimento para a Comissão de Licitação no endereço indicado no Item 5.2 deste Edital e conter os dois envelopes acima mencionados, além das declarações complementares, com antecedência mínima de 1 (uma) hora do momento marcado para abertura da sessão pública.

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

5.4.1 - no original; ou

5.4.2 - por cópia com autenticação procedida por tabelião; ou

5.4.3 - 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

5.4.4 - 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.

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

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



5.4.7 - 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.

5.4.8 - 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 - Participarão desta licitação entidades com credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, regularidade fiscal federal e trabalhista e qualificação econômico-financeira, conforme disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13, 14, 18 e 43, III da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, bem como entidades não credenciadas no referido sistema.

6.2 - Para a habilitação regulamentada na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, o interessado deverá atender às condições exigidas para cadastramento no SICAF, até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

6.2.1 - O SICAF será utilizado para aferição da habilitação jurídica e da regularidade fiscal federal por meio de consulta "on line". A regularidade trabalhista será aferida por meio da apresentação de Certidão emitida pelo sítio oficial do Tribunal Superior do Trabalho, caso a informação não esteja disponível no SICAF.

6.2.2 - Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF. A validade das certidões emitidas por meio da rede mundial de computadores (Internet) ficará condicionada à verificação da sua legitimidade por meio de consulta "on line".

6.2.3 - Procedida a consulta, serão impressas declarações demonstrativas da situação de cada licitante credenciado, que serão assinadas pelos membros da Comissão de Licitação, bem como pelos representantes legais das empresas licitantes.

6.3 - Relativamente à documentação não constante no SICAF, o licitante deverá apresentar a seguinte documentação, no envelope nº 1:

6.4 - Habilitação Jurídica

6.4.1 - No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

6.4.2 - Para as sociedades empresárias ou empresas individuais de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;



6.4.3 - Em se tratando de sociedades comerciais, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

6.4.4 - Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

6.4.5 - Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

6.4.6 - Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

6.4.7 - Os atos constitutivos das empresas licitantes deverão estar acompanhados dos demais documentos aditivos e modificativos do seu texto ou, preferencialmente, da respectiva consolidação.

6.4.8 - Cédula de identidade do sócio ou administrador.

6.5 - Regularidade Fiscal e trabalhista:

6.5.1 - Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

6.5.2 - prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

6.5.3 - Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

6.5.4 - prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

6.5.5 - prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

6.5.6 - prova de regularidade com a Fazenda Estadual/Municipal do domicílio ou sede do licitante;

6.5.7 - caso o fornecedor seja considerado isento de tributos relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração emitida



6.5.8 - pela correspondente Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

6.5.9 Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

6.6 - Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

6.6.1 - 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 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação;

6.6.2 - 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 encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

6.6.3 - O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

6.6.4 - 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;

6.6.5 - Caso o licitante seja cooperativa, tais documentos deverão ser acompanhados da última auditoria contábil-financeira, conforme dispõe o artigo 112 da Lei nº 5.764, de 1971, ou de uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador;

6.6.6 - 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:

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

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



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

6.6.7 - 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 (capital mínimo ou patrimônio líquido) equivalente a 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

6.7 - Qualificação Técnica

6.7.1 - A empresa licitante deverá apresentar 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:

6.7.1.1 - Prazo contratual: data de início e término.

6.7.1.2 - Local da prestação dos serviços.

6.7.1.3 - Natureza da prestação dos serviços.

6.7.1.4 - Caracterização do bom desempenho da concessionária.

6.7.1.5 - Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo signatário.

6.7.2 - Apresentar documento referente a um profissional Nutricionista, através de cópia autenticada do registro no Conselho Regional de Nutrição - CRN de acordo com a Resolução CFN nº 380/2005, 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. O nutricionista deverá ter experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. Deverá ser apresentada comprovação do vínculo empregatício deste profissional junto à empresa licitante.

6.7.2.1 - A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem 6.4.2 deverá ser por meio de cópia da relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

6.7.3 - A empresa licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/1976, Decreto Federal nº 79.094/1977 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/1998.

6.7.4 - Declaração emitida pela empresa de todo o aparelhamento - móveis inclusive mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames, e o pessoal técnico, adequados,



suficientes e disponíveis para a realização dos serviços detalhados constantes no projeto básico, ANEXO I do presente Edital.

6.8 - Documentos complementares:

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

6.8.2 - 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 deste Edital.

6.8.3 - 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 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;

6.8.3.1 - Declaração de empresa optante pelo SIMPLES se o for, conforme Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, ANEXO;

6.8.4 - Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme Instrução Normativa nº.2, de 16 de setembro de 2009 da SLTI do MPOG (ANEXO).

6.8.5 - 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.

6.8.6 - 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.

6.8.7 - 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.

6.8.8 - 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;



6.8.9 - 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.

6.8.10 - 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.

6.8.11 - O licitante obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.

6.8.12 - 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 e apresentar a declaração modelo ANEXO.

6.8.13 - A não apresentação de quaisquer documentos exigidos para a habilitação (envelope nº. 01) implicará na automática inabilitação do licitante.

6.9 - Disposições Gerais da Habilitação

6.9.1 - Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

6.9.2 - 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.

6.9.3 - 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.

6.9.4 - 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.

6.9.5 - As empresas não cadastradas no SICAF, que apresentarem CRC válido, deverão apresentar, também, todos os demais documentos.

7 - DAS PROPOSTAS E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

7.1 - A proposta de preço, apresentada no envelope nº 2, será redigida no idioma pátrio, impressa, rubricada em todas as suas páginas e ao final firmada pelo representante legal da empresa licitante, sem emendas, entrelinhas ou ressalvas, devendo conter:

7.1.1 - a razão social e CNPJ da empresa licitante;



7.1.2 - Especificações do objeto de forma clara, observadas as especificações constantes do Projeto Básico e demais documentos técnicos anexos;

7.1.3 - O valor total da proposta em moeda corrente nacional, expresso em numeral e por extenso.

7.2 - O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua entrega.

7.3 - Os preços constantes das propostas serão fixos durante o período de sua validade.

7.4 - No dia, hora e local designados neste Edital, em ato público, na presença dos licitantes, a Comissão Permanente de Licitação receberá, de uma só vez, os Envelopes nº 01 e nº 02, bem como as declarações complementares, e procederá à abertura da licitação.

7.4.1 - Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os licitantes ou representantes credenciados, não sendo permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

7.5 - Depois de ultrapassado o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido, nem tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação ou proposta de preços apresentadas.

7.6 - A seguir, serão identificados os licitantes e proceder-se-á à abertura dos Envelopes nº 01 - Documentos de Habilitação.

7.6.1 - O conteúdo dos envelopes será rubricado pelos membros da Comissão e pelos licitantes presentes ou por seus representantes, e consultado o SICAF, se for o caso.

7.7 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.7.1 - SICAF;

7.7.2 - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

7.7.3 - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

7.8 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a



proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.9 - Constatada a existência de sanção, a Comissão reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

7.9.1 - Não ocorrendo a inabilitação por força das situações acima mencionadas, a documentação de habilitação dos licitantes então será verificada, conforme demais exigências previstas neste instrumento convocatório.

7.9.2 - Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e horário em que voltará a reunir-se, informando os licitantes. Nessa hipótese, todos os documentos de habilitação já rubricados e os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços, rubricados externamente por todos os licitantes e pelos membros da Comissão, permanecerão em poder desta, até que seja concluída a fase de habilitação.

7.10 - Ao licitante inabilitado será devolvido o respectivo Envelope nº 02, sem ser aberto, depois de transcorrido o prazo legal sem interposição de recurso ou de sua desistência, ou da decisão desfavorável do recurso.

7.11 - Após o procedimento de verificação da documentação de habilitação, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços dos licitantes habilitados serão abertos, na mesma sessão, desde que todos os licitantes tenham desistido expressamente do direito de recorrer, ou em ato público especificamente marcado para este fim, após o regular decurso da fase recursal.

7.11.1 - Não ocorrendo a desistência expressa de todos os licitantes, quanto ao direito de recorrer, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços serão rubricados pelos licitantes presentes ao ato e mantidos invioláveis até a posterior abertura.

7.11.2 - Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não cabe desclassificar o licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

7.12 - As propostas de preços dos licitantes habilitados serão então julgadas, conforme item próprio deste Instrumento Convocatório.

7.13 - Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

7.14 - Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e licitantes presentes.

7.15 - Será considerado inabilitado o licitante que:

7.15.1 - Não apresentar os documentos exigidos por este Instrumento Convocatório no prazo de validade e/ou devidamente atualizados, ou não comprovar sua habilitação por



meio do SICAF, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.

7.15.2 - Incluir a proposta de preços no Envelope nº 01.

7.16 - Constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, a mesma terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa. O prazo para regularização fiscal será contado a partir da divulgação do resultado do julgamento das propostas e poderá ser prorrogado por igual período a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

7.17 - A não regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à administração pública convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

7.18 - A intimação dos atos de habilitação ou inabilitação dos licitantes será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

8 - DO JULGAMENTO

8.1 - A presente licitação será julgada com base no critério "MAIOR OFERTA".

8.2 - Na data da abertura dos envelopes contendo as propostas, serão rubricados os documentos pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais das entidades licitantes. A Comissão, caso julgue necessário, poderá suspender a reunião para análise das mesmas.

8.3 - A Comissão de Licitação verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

8.4 - Não será considerada qualquer oferta ou vantagem não prevista neste Edital, para efeito de julgamento da proposta.

8.5 - As propostas serão classificadas em ordem crescente de preços propostos.

8.6 - A Comissão de Licitação verificará o porte das empresas licitantes classificadas. Havendo microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, proceder-se-á a comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.



8.6.1 - Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento) acima da proposta de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

8.6.2 - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 10 (dez) minutos, caso esteja presente na sessão ou no prazo de 02 (dois) dias, contados da comunicação da Comissão de Licitação, na hipótese de ausência. Neste caso, a oferta deverá ser escrita e assinada para posterior inclusão nos autos do processo licitatório.

8.6.3 - Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, nos mesmos prazos estabelecidos no subitem anterior.

8.7 - Caso sejam identificadas propostas de preços idênticos de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa empatadas na faixa de até 10% (dez por cento) sobre o valor cotado pela primeira colocada, a Comissão de Licitação convocará os licitantes para que compareçam ao sorteio na data e horário estipulados, para que se identifique aquela que primeiro poderá reduzir a oferta.

8.8 - Havendo êxito no procedimento de desempate, será elaborada a nova classificação das propostas para fins de aceitação do valor ofertado. Não sendo aplicável o procedimento, ou não havendo êxito na aplicação deste, prevalecerá a classificação inicial.

8.9 - Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:

8.9.1 - produzidos no País;

8.9.2 - produzidos ou prestados por empresas brasileiras;

8.9.3 - produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

8.10 - Esgotados todos os demais critérios de desempate previsto em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por meio de sorteio, para o qual os licitantes habilitados serão convocados.

8.11 - Quando todos os licitantes forem desclassificados, a Comissão de Licitação poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimadas das causas de desclassificação.

8.12 - Será desclassificada a proposta que:

8.12.1 - não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;



8.12.2 - conter vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

8.12.3 - conter oferta de vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou apresentar preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes;

8.13 - Se a proposta de preço não for aceitável, a Comissão de Licitação examinará a proposta subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

8.14 - Sempre que a proposta não for aceita, e antes de a Comissão de Licitação passar à subsequente, haverá nova verificação da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8.15 - Do julgamento das propostas e da classificação, será dada ciência aos licitantes para apresentação de recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis. Interposto o recurso, será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no mesmo prazo.

8.16 - Transcorrido o prazo recursal, sem interposição de recurso, ou decididos os recursos interpostos, a Comissão de Licitação encaminhará o procedimento licitatório para homologação do resultado do certame pela autoridade competente e, após, adjudicação do objeto licitado ao licitante vencedor.

8.17 - A intimação do resultado final do julgamento das propostas será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

8.18 - O resultado do certame será divulgado no site www.comprasgovernamentais.gov.br e www.ufsj.edu.br/dimap.

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 - Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 a Contratada que inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação; ensejar o retardamento da execução do objeto; fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; cometer fraude fiscal; ou não manter a proposta.

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

10.2.1 - 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o 30º dia de atraso na entrega do objeto licitado;

10.2.2 - 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;

10.2.3 - multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

10.2.3.1 - em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

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

10.2.5 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados e após decorrido o prazo da penalidade de suspensão do subitem anterior;

10.3 - A aplicação de multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções cabíveis.

10.4 - A recusa injustificada da Adjudicatária em assinar o Contrato, após devidamente convocada, dentro do prazo estabelecido pela Administração, equivale à inexecução total do contrato, sujeitando-a às penalidades acima estabelecidas.

10.5 - A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação da multa.

10.6 - Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

10.6.1 - tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;



10.6.2 - tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

10.6.3 - demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

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

10.9 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

10.10 - As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis

11 - DOS RECURSOS

11.1 - A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de licitantes e julgamento das propostas observará o disposto no art. 109, § 4º, da Lei 8.666, de 1993.

11.2 - Após cada fase da licitação, os autos do processo ficarão com vista franqueada aos interessados, pelo prazo necessário à interposição de recursos.

11.3 - O recurso da decisão que habilitar ou inabilitar licitantes e que julgar as propostas terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir aos demais recursos interpostos, eficácia suspensiva.

11.4 - O recurso será dirigido à Comissão Permanente de Licitação da UFSJ, por intermédio do Presidente da Comissão de Licitação, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

11.5 - Os recursos deverão ser protocolados na Comissão Permanente de Licitação da UFSJ, na sala 4.68, 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.

11.6 - Não serão conhecidos os recursos interpostos depois de vencidos os respectivos prazos legais.



12 - VIGÊNCIA DO CONTRATO

12.1 - A concessão remunerada terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes interessadas.

13 - DO PAGAMENTO

13.1 - Os pagamentos referentes ao aluguel e às despesas com água e energia elétrica do mês anterior deverão ser efetuados até o 10º dia útil do mês em curso, por meio de Guias de Recolhimento da União (GRU) distintas;

13.2 - A Concessionária deverá apresentar, mensalmente, à Divisão de Prefeitura de Campus da UFSJ, cópias dos comprovantes de pagamentos efetuados.

14 - DO REAJUSTAMENTO

14.1 - Findada a vigência contratual de 12 (doze) meses e havendo prorrogação do contrato, o valor mensal contratado poderá ser reajustado e corrigido anualmente, de acordo com o IGPM (FGV) e na falta deste pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

15 – DAS BENFEITORIAS

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

16 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

16.1 - As obrigações da Cedente constam no Projeto Básico e na minuta de contrato, Anexos deste Edital.

17 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

17.1 - As obrigações da Concessionária constam do Item no Projeto Básico e na minuta de Contrato, Anexos deste Edital.

18 - DO TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO

18.1 - Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, deverá ser firmado Termo de Contrato, prorrogável na forma dos arts. 57, § 1º e 79, §5º da Lei nº 8.666/93.



18.1.1 - O adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

18.1.2 - Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

18.1.3 - O prazo para assinatura e devolução do Termo de Contrato poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

18.2 - Antes da assinatura do Termo de Contrato, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF e ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados - CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo. Tão-somente a inscrição no CADIN não determina a impossibilidade de contratar.

18.2.1 - Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

18.3 - Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante para celebrar o ajuste, desde que respeitadas a ordem de classificação e mantidas as mesmas condições da proposta vencedora, sem prejuízo das sanções previstas neste edital e demais normas legais pertinentes.

19 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1 - Quaisquer dúvidas porventura existentes sobre o disposto no presente edital deverão ser encaminhados ao e-mail cpl@ufs.ju.edu.br ou protocolizada no endereço UFSJ, Campus Santo Antônio, sala 4.68, Praça Frei Orlando, 170 Centro, São João del-Rei, MG, CEP: 36.307-352, Comissão Permanente de Licitação.

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 instrumento convocatório e seus Anexos, bem como da obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas.

19.5 - Qualquer modificação no instrumento convocatório 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 estabelecidos, desde que não haja comunicação da Comissão em sentido 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 poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer 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 disposições deste Edital e de seus Anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.

19.13 - O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos no órgão, situado no endereço UFSJ, Campus Santo Antônio, sala 4.68, 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 e www.ufsj.edu.br/dimap.

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 - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

19.18 - Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Projeto Básico;

ANEXO II – Planta do terreno para para instalação da lanchonete - Campus CTAN;

ANEXO III – Declaração de Vistoria;

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

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

ANEXO VI – - Modelo de Declaração de empresa optante pelo SIMPLES, CONFORME Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012;;

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

ANEXO IX - 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 outubro de 2017.

Fabiano Costa Torres
Comissão Permanente de Licitação da UFSJ

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

Concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração de lanchonete no Campus Tancredo Neves - CTAN– UFSJ

1 - DO OBJETO

Concessão de uso remunerado de espaço físico para exploração comercial de lanchonete no Campus Tancredo Neves, por pessoa jurídica, visando atender a comunidade universitária e visitantes, na linha de fornecimento de lanches, que deve considerar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e a legislação sanitária vigente, assegurando qualidade nos produtos fornecidos.

2 – DA JUSTIFICATIVA

Este projeto básico visa estabelecer critérios para a Concessão de uso remunerado de espaço físico para a exploração de lanchonete no Campus Tancredo Neves, com o objetivo de atender as demandas e garantir uma alimentação dentro dos critérios de qualidade e segurança alimentar para toda a comunidade acadêmica.

A Promoção da Alimentação Saudável fundamenta-se no Direito Humano à Alimentação Adequada - DHAA e na Segurança Alimentar e Nutricional - SAN. A Emenda Constitucional nº 64, de 04 de fevereiro de 2010, altera o art. 6º da Constituição Federal, para introduzir a alimentação como direito social. O direito a uma alimentação saudável, acessível, de qualidade, em quantidade suficiente e de modo permanente é chamado Segurança Alimentar e Nutricional. Ela deve ser baseada em práticas alimentares promotoras de saúde que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.

Com vistas ao desenvolvimento do Plano Nacional de Assistência Estudantil (PNAES) na Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ, e a Portaria Normativa nº 7, de 26 de outubro de 2016 da Secretaria de Gestão de Pessoas e Relações do Trabalho no Serviço Público que institui as diretrizes da promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho, a UFSJ investe ações para a concessão de uso de suas



dependências para o fornecimento de serviços de alimentação de forma a garantir uma alimentação adequada, saudável e balanceada e que atenda toda a comunidade universitária.

Para que isso se concretize sob a ótica da promoção da alimentação adequada e saudável, o fornecimento de lanches deve obedecer à legislação sanitária brasileira, em especial o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, de que trata a Resolução RDC nº 216/ ANVISA, de 15 de setembro de 2004 e ter como base as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, a fim de garantir segurança alimentar e qualidade às refeições fornecidas.

A implantação de lanchonetes na UFSJ justifica-se pela necessidade em atender à demanda de discentes, servidores e visitantes durante os turnos de funcionamento da Universidade. Portanto, pretende-se contratar empresa prestadora de serviços capacitada e especializada no preparo e fornecimento de lanches no Campus Tancredo Neves da UFSJ. Dessa forma, a instituição oferece local apropriado e seguro para oferecer lanches saudáveis e de qualidade aos usuários.

3 – DA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO FÍSICO DA UFSJ

Será disponibilizada uma área construída de 257,37 m², situado à Avenida Visconde do Rio Preto, s/nº, Colônia do Bengo, CEP: 36.301-360, São João del-Rei, MG. A planta baixa do espaço encontra-se no Anexo II.

4 – DO VALOR MÍNIMO DA CONCESSÃO

4.1 – A oferta mínima para a concessão será no valor de R\$ 1.286,85 (mil duzentos e oitenta e seis reais e oitenta e cinco centavos) mensais, adotando-se um índice mínimo de R\$ 5,00 (cinco) reais por m².

4.2 – Havendo prorrogação do contrato, o valor mensal referente à concessão será reajustado anualmente de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado - IGPM (FGV) e, na falta deste, pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.

4.3 – Em períodos de baixa circulação de pessoas, especialmente em férias ou paralisação que comprometa as atividades acadêmicas, por um período superior a trinta dias, o valor da concessão terá um desconto de 50% (cinquenta por cento) do valor total.



4.4 – O valor do aluguel deverá ser pago à concedente via Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia útil do mês subsequente, sob pena de multa de 1% ao mês.

5 – DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS

5.1 – A Concessionária deverá ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU, separada do valor relativo da concessão, o valor referente ao consumo de energia elétrica, a ser aferido via medidor de energia independente, instalado no espaço destinado ao funcionamento da lanchonete, sendo a aferição do medidor realizada por funcionário designado pela Divisão de Prefeitura de Campus - DIPRE da UFSJ.

5.2 – A Concessionária deverá ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU, separada do valor relativo da concessão, o valor mensal referente ao consumo de água, fixado atualmente em R\$ 57,26 (cinquenta e sete reais e vinte e seis centavos); valor cobrado por uma entrada (pena) de água pelo Departamento Autônomo de Água e Esgoto/ DAMAE do Município de São João del-Rei/MG, sendo atualizado automaticamente o valor quando houver reajuste.

5.3 – Em caso de instalação de hidrômetro no serviço de saneamento do Município de São João del-Rei, o valor referente ao consumo de água e esgoto, a ser aferido via hidrômetro independente, instalado no espaço destinado ao funcionamento da lanchonete, sendo a aferição do hidrômetro, neste caso, realizada por funcionário designado pela DIPRE.

5.4 – O fiscal do contrato irá encaminhar mensalmente as Guias de Recolhimento da União, protocoladas, para o responsável pela lanchonete que deverá efetuar o pagamento e devolver as guias com os comprovantes de pagamento para o fiscal.

5.5 – A Concessionária deverá responsabilizar-se pela despesa com fornecimento de gás necessário para a execução do objeto.

6 – DA HABILITAÇÃO

6.1 – A empresa licitante deverá apresentar Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária), expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, tal como exigido pela Lei Federal nº 6.360/1976, Decreto Federal nº 79.094/1977 e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/1998.

6.2 – A empresa licitante deverá comprovar que possui, no quadro de pessoal ou contrato autônomo de prestação de serviço, responsável nutricionista, de acordo com a Resolução CFN nº 380/2005, 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.

6.3 – A empresa licitante deverá apresentar 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:

6.3.1 – Prazo contratual: data de início e término.

6.3.2 – Local da prestação dos serviços.

6.3.3 – Natureza da prestação dos serviços.

6.3.4 – Caracterização do bom desempenho da concessionária.

6.3.5 – Identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo signatário.

7 – DA INFRAESTRUTURA E NORMAS PARA EXPLORAÇÃO

7.1 – Todas as despesas decorrentes da instalação e funcionamento da lanchonete, assim como toda a logística e os equipamentos necessários ao funcionamento serão de responsabilidade da Concessionária.

7.2 – É de responsabilidade única e exclusiva da Concessionária prover o mobiliário, inclusive mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar um bom atendimento, utilizando somente a área pré-determinada.

7.3 – A Concessionária deverá utilizar duas pias dentro da área pré determinada, sendo que uma será de uso exclusivo para higienização de mãos, devendo estar dotada de sabonete antisséptico, ou sabonete neutro e álcool; e a outra será utilizada para higienização dos utensílios.

7.4 – A cozinha da lanchonete deverá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo de sanduíches, salgados e outros.

7.5 – A Concessionária deverá apresentar para o fiscal do contrato a relação e discriminação do mobiliário e equipamentos que serão utilizados para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos, devendo todos os equipamentos possuir o selo do PROCEL/INMETRO.



7.6 – A Concessionária é responsável por todos e quaisquer serviços de instalação, montagem e manutenção necessários para o funcionamento da lanchonete. As manutenções e instalações que porventura sejam necessárias, deverão ocorrer após solicitação escrita à administração da UFSJ e posterior autorização.

7.6.1 – Todas as alterações e instalações devem observar as normas sanitárias em vigor.

7.7 – A Concessionária deverá fornecer lixeiras com tampa de acionamento não manual dotadas de sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato da UFSJ ou outro órgão competente.

7.8 – A Concessionária não poderá, em hipótese alguma, destinar o espaço da lanchonete para finalidades diferentes ao objeto contratual.

7.9 – A Concessionária deverá providenciar as licenças e alvarás junto aos órgãos públicos competentes e apresentar à Concedente.

7.10 – A Concessionária deverá providenciar a contratação de seguros, notadamente apólice que cubra prejuízos decorrentes de incêndio, furto e acidentes, além daqueles que sejam obrigatórios por lei.

7.11 – Não deverão ser expostos no espaço destinado à lanchonete caixas de papelão, embalagens ou quaisquer outros objetos que comprometam a boa aparência do local.

7.12 – É expressamente vedado, no espaço da lanchonete:

7.12.1 – a utilização de alto falante ou congênere que produzam sons ou ruídos prejudiciais ao andamento das atividades acadêmicas e do trabalho nas unidades administrativas;

7.12.2 – a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;

7.12.3 – a comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

7.12.4 – o consumo e comércio de tabaco, bebidas alcoólicas e derivados nas dependências da lanchonete.

7.12.5 – fumar dentro das dependências da lanchonete e seus arredores.



7.12.6 – a presença de caixas de madeira e de papelão dentro das dependências da lanchonete, as mesmas devem ser descartadas no momento da recepção dos produtos;

7.12.7 – a utilização de panos de prato nas dependências da lanchonete. Os panos devem ser substituídos por toalhas descartáveis.

7.13 – Cabe a Concessionária a fixação obrigatória e em local visível para os consumidores, o endereço e o telefone do responsável pela fiscalização sanitária da lanchonete, o telefone e endereço do PROCON, bem como os devidos alvarás e licenças de funcionamento.

7.14 – A Concessionária não terá exclusividade no fornecimento de lanches e produtos alimentícios.

8 – DO PÚBLICO A SER ATENDIDO E DO FUNCIONAMENTO

8.1 – O acesso a lanchonete é franqueada à comunidade universitária e ao público em geral.

8.2 – A comunidade a ser atendida no Campus Tancredo Neves é composta de, aproximadamente, 2.800 (dois mil e oitocentas) pessoas entre discentes, professores e servidores efetivos e terceirizados, além de usuários externos que frequentam o Campus. Porém há redução da demanda por lanches durante as férias letivas ou períodos de paralisação das atividades acadêmicas.

Descrição	Nº
Discentes da Graduação	2.463
Discentes de Pós-Graduação	100
Técnico-Administrativos e Professores	167
Colaboradores terceirizados	70
Total	2.800

8.3 – O horário de funcionamento da lanchonete será de 07h30min às 22h30min, de segunda a sexta-feira, devendo a Concessionária manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.



8.4 – O horário poderá ser alterado nos períodos de férias letivas, ou em casos excepcionais (greve) ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição, após acordo entre a UFSJ e a Concessionária.

8.5 – Poderá haver funcionamento aos sábados, domingos e feriados, em caso de cursos e eventos promovidos pela Instituição, devendo o fiscal de contrato comunicar à Concessionária, com antecedência mínima de 03 (três) dias.

8.6 – Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio e nos preços praticados só poderão ocorrer mediante prévia autorização do fiscal de contrato da UFSJ, após análise das devidas justificativas a serem apresentadas, por escrito, pela concessionária com antecedência mínima de 05 (cinco) dias úteis.

9 – DO PREÇO DOS PRODUTOS

9.1 – Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos devem ser compatíveis com aqueles praticados no comércio local congênere.

9.2 – A tabela dos produtos a serem comercializados com os respectivos preços praticados deverá ser exposta para os usuários, devendo ser objeto de aprovação pelo fiscal de contrato da UFSJ que, se necessário, poderá solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado local.

9.3 – Atendimentos especiais de fornecimento de lanches deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitados e negociados entre a UFSJ e a Concessionária.

9.4 – A Concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

10 – DO CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO DIARIAMENTE

10.1 – A Concessionária deverá oferecer na lanchonete a seguinte relação de produtos:

10.1.1 –LANCHES

Salada de fruta,

Sanduíche Natural Integral: Pão integral com recheios leves e salada (não deve fazer parte dos recheios maionese e enlatados),

Pão com manteiga (quente ou frio),



Misto Quente ou Frio: Pão de forma tradicional, integral ou pão francês com presunto e queijo ou somente queijo,

Pão de Queijo,

Bolo Simples,

Bolo Integral,

Pizza (fatia ou mini),

Salgados Assados,

Salgados Fritos.

10.1.2 – BEBIDAS

Suco Natural de Fruta,

Suco Natural de Polpa de Fruta Congelada,

Vitamina de Frutas com Leite (Desnatado e Integral),

Leite Puro (Desnatado e Integral),

Leite com Açoçolado (quente ou frio),

Café sem Açúcar (dispor de açúcar e adoçante para o usuário),

Café com Leite,

Iogurte Natural e de Frutas,

Água de Coco Industrializada,

Suco Industrializado,

Refrigerante.

10.2 – Deverão estar disponíveis **diariamente**, na lanchonete para a venda, **no mínimo** os seguintes produtos:

10.2.1 – Sanduíche natural integral, salada de frutas, pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 2 (dois) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo, pão com manteiga, misto.

10.2.1.1 – Os recheios do sanduíche natural integral, os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana, de acordo com a aceitação dos usuários.

10.2.2 – Todas as bebidas descritas acima.

10.2.3 – Todos os gêneros necessários à preparação de sanduíches acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.

10.3 – O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).



10.4 – Podem ser servidos produtos diferentes dos expostos na relação anterior, desde que atendam aos padrões de qualidade nutricionais e sanitários.

10.4.1 – Deve-se considerar a demanda dos usuários.

11 – DO PADRÃO DOS LANCHES

11.1 – Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando atenção especial para lanches com baixo teor de gordura e açúcar.

11.2 – O preparo e fornecimento dos lanches devem observar as diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira e de outros instrumentos de educação alimentar e nutricional, assegurando qualidade nas refeições fornecidas, e as seguintes recomendações:

11.2.1 – oferta variada e predominante de alimentos *in natura* e minimamente processados e suas preparações culinárias que contemplem diferentes grupos alimentares;

11.2.2 – adoção de medidas para reduzir a oferta de alimentos processados e evitar a de ultraprocessados;

11.2.3 – a utilização de pequenas quantidades de óleos, gorduras, sal e açúcar na preparação dos alimentos;

11.2.4 – preferência pela utilização de alimentos frescos, em especial aqueles oriundos da agricultura familiar;

11.2.5 – preferência por alimentos produzidos na região, respeitada a sazonalidade e a safra.

11.3 – Os produtos que serão comercializados e demais produtos presentes na lanchonete devem estar etiquetados com o nome do produto, data de produção, data de validade e lote. Os rótulos e identificações devem estar em acordo com as exigências da legislação vigente.

11.4 – Outros tipos de alimentos poderão ser acrescentados somente com autorização expressa da Concedente, desde que não comprometa o fornecimento dos produtos pré-definidos neste projeto básico.

11.5 – Todos os alimentos deverão ser preparados sem o uso de gordura vegetal hidrogenada (trans) e óleo reutilizado.

11.6 – A Concessionária deverá coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio, descartável e devidamente higienizado e



conservá-las, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas.

11.7 – Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização.

11.8 – Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos.

11.9 – Os recebimentos dos produtos utilizados na lanchonete deverão ser programados dentro do expediente administrativo da Concedente, não podendo ser aceitos alimentos sem data de validade ou com a mesma vencida, embalagens violadas, alterações sensoriais ou outras alterações que comprometam a qualidade do produto.

11.9.1 – A Fiscalização da Concedente pode acompanhar quando julgar conveniente o recebimento dos produtos.

11.10 – Todos os fornecedores deverão ser licenciados ou cadastrados em órgãos de inspeção sanitária em nível federal, estadual ou municipal. Os documentos devem ser apresentados ao fiscal do contrato, quando solicitados.

11.11 – Os guardanapos, canudos, talheres, dentre outros utensílios necessários ao serviço, deverão estar dispostos em fácil acesso aos consumidores.

11.12 – Os hortifrutigranjeiros utilizados no preparo dos lanches devem ser higienizados com solução clorada por 15 a 30 minutos, utilizando: Hipoclorito de Sódio a 2,0 – 2,5% (100 – 250 ppm), Hipoclorito de Sódio a 1% (100 – 250 ppm) e Cloro orgânico (100 – 250 ppm).

11.12.1 – A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pela Portaria CVS-6/99, de 10/03/99 e pelo fabricante.

11.13 – O fiscal do contrato e demais servidores designados pela UFSJ terão livre acesso à cozinha e demais dependências da lanchonete a qualquer momento para efeito de fiscalização, podendo solicitar a retirada de qualquer produto comprovadamente em inadequado estado de qualidade ou conservação.



12 – DO CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

12.1 – A Concessionária deverá manter atualizado o controle de vetores e pragas urbanas através de empresa especializada, bem como o controle bacteriológico da água de consumo, seguindo recomendação da RDC nº 216/ANVISA e Portaria nº 518/ANVISA (a comprovação do controle da potabilidade da água e do controle de pragas deve ser por meio de laudos técnicos, que deverão ser apresentados ao fiscal quando solicitado).

12.2 – A Concessionária deverá 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.

12.3 – As empresas responsáveis pelo serviço de dedetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais competentes.

12.4 – As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor. A empresa contratada deverá emitir os laudos técnicos da execução dos serviços.

12.5 – A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios, entre outros que se fizerem necessários.

13 – DA CONSERVAÇÃO E MANUTENÇÃO DO PATRIMÔNIO

13.1 – Toda a manutenção, tanto da estrutura física (elétrica, hidráulica e predial), quanto dos materiais, móveis e equipamentos ocorrerá por conta da empresa concessionária devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos.

13.2 – As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Universidade Federal de São João del-Rei – UFSJ, através do fiscal do contrato.

13.3 – A empresa concessionária deverá retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à



concessionária a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo.

13.3.1 – A concessionária deverá se responsabilizar pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado ou a reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto.

13.4 – A concessionária 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.

13.5 – Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico só poderá ser executada após a aprovação, por escrito, da Divisão de Prefeitura de Campus da UFSJ.

14 – DOS COLABORADORES

14.1 – É de inteira responsabilidade da concessionária a seleção de pessoas qualificadas para as diversas funções da lanchonete; a capacitação dos colaboradores; o fornecimento de todo o Equipamento de Proteção Individual (EPI) e de Proteção Coletiva (EPC); a realização de exames periódicos (PCMSO) e levantamento de riscos (PPRA), assim como laudos técnicos de Segurança do Trabalho; todos os encargos e tributos relacionados aos colaboradores da lanchonete, não havendo vínculo trabalhista com a UFSJ.

14.2 – A Concessionária deverá realizar exames de saúde periódicos dos colaboradores de acordo com o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e apresentar ao fiscal de contrato os laudos, quando solicitados.

14.3 – Todas as despesas decorrentes da contratação de colaboradores utilizados na preparação dos lanches e na exploração da lanchonete correrão por conta da concessionária, sendo de inteira responsabilidade desta todos os ônus financeiros decorrentes de salários, encargos e seguros de acidentes de trabalho, indenizações e outras despesas que venham a ser exigidas pelos órgãos competentes.

14.4 – Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente colaboradores que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, que gozem de boa saúde física e mental e que sejam de comprovada idoneidade moral e profissional.

14.5 – A concessionária deve manter um quadro de pessoal mínimo para atendimento do serviço. O quantitativo do pessoal deve ser suficiente para o atendimento pleno das obrigações contratuais assumidas, garantindo o cumprimento das Boas Práticas,



podendo a Concedente solicitar alteração no quantitativo do pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços.

14.6 – Manter um nutricionista como responsável técnico devidamente credenciado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), substituindo-o em seus impedimentos por outro do mesmo nível.

14.7 – Os colaboradores deverão ser capacitados e orientados pelo nutricionista da Concessionária sobre as normas de conduta e garantia de perfeitas condições de higiene pessoal e conduta no ambiente de trabalho de acordo com o Manual de Boas Práticas implantado.

14.8 – A Concessionária deverá manter o seu pessoal devidamente uniformizado, fornecendo os uniformes predominantemente brancos (no mínimo dois conjuntos), cujo uso será obrigatório, compreendendo calçados antiderrapantes; aventais de plástico, tecido e anti chamas (usados de acordo com a necessidade das atividades); camisa; calça; camisa de frio; proteção para os cabelos e luvas; além de outros acessórios imprescindíveis ao cumprimento das tarefas e garantia da segurança do trabalhador. Os uniformes devem ser mantidos em perfeitas condições de higiene e conservação.

14.9 – É obrigatório o uso de toucas para os cabelos e de luva (quando aplicável) para todos os manipuladores dos alimentos.

14.10 – A Concessionária não poderá empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculo empregatício com a UFSJ.

14.11 – O colaborador destinado a função de caixa não poderá servir ou manipular alimentos.

14.12 – A Concessionária deverá capacitar os colaboradores quanto ao manuseio dos equipamentos utilizados para o funcionamento da lanchonete evitando assim os desperdícios e acidentes de trabalho.

15 – DO METODO DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DO SERVIÇO EXECUTADO

15.1 – A avaliação da qualidade dos serviços prestados e dos produtos comercializados será realizada por fiscal de contrato designado pela UFSJ, e terá como parâmetro a verificação e cumprimento pela Concessionária das disposições e obrigações a ela atribuídas, constantes deste projeto básico e do edital de concorrência.



15.2 – O fiscal de contrato terá livre acesso aos locais de trabalho da Concessionária e poderá exigir o imediato afastamento de qualquer colaborador que embarace a fiscalização ou que mantenha comportamento inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

15.3 – Deverão ser aplicadas pesquisas de satisfação a fim de averiguar o aceite dos serviços prestados pelos usuários.

16 – DA VISTORIA PRÉVIA

16.1 – As empresas interessadas poderão realizar vistoria no local para instalação e prestação dos serviços, de forma a obterem pleno conhecimento das condições e eventuais dificuldades para a sua execução, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços. A vistoria será agendada por meio do telefone (32) 3379-2301 ou (32) 3379-2312.

16.2 – A empresa que realizar a vistoria deverá apresentar Declaração, conforme modelo disponível no ANEXO III deste projeto básico – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA, de que vistoriou, por intermédio de seu representante, o local de instalação da prestação dos serviços, tendo então pleno conhecimento das condições e eventuais dificuldades para a execução dos mesmos, bem como de todas as informações necessárias à formulação da sua proposta de preços, devendo tal vistoria ser realizada até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para a sessão pública, não sendo admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores de desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

16.3 – A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Licitação, ficando, contudo, as Licitantes cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas.

17 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

17.1 – A empresa deverá responsabilizar-se integralmente pelo objeto do contrato, nos termos da legislação vigente.



17.2 – Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas na licitação e nas legislações municipal, estadual e federal.

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

17.4 – Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição.

17.5 – Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, suspendendo o preparo, a distribuição e o consumo daquela preparação, sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, procedendo à análise microbiológica das amostras, às suas expensas.

17.6 – 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.

17.7 – Proceder à higienização da lanchonete, inclusive da área externa, observadas as normas sanitárias vigentes e as boas práticas. A higienização deverá ser diária e sempre que se fizer necessária, sob a responsabilidade da Concessionária.

17.8 – A Concessionária será responsável por qualquer prejuízo que seus colaboradores 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.

17.9 – A concessionária deverá responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à prestação dos serviços, realizando reparos imediatos, às suas expensas.

17.10 – Elaborar o Manual de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados, que devem estar disponíveis para consulta de todos os funcionários e aos fiscais quando solicitado.

17.11 – A empresa deverá colocar à disposição dos usuários recipientes com álcool em gel para a higienização das mãos;

17.12 – Efetuar o pagamento mensal da concessão do espaço concedido.

17.13 – Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados à Universidade Federal de São João del-Rei - UFSJ, em decorrência dos serviços executados,



incluindo-se também os danos causados, de qualquer natureza, a terceiros e a seus funcionários, em razão de acidentes, decorrentes de ação ou de omissão, dolosa ou culposa de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

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

17.15 – A concessionária deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a Concedente possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, e ampliando os serviços desde que, seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

17.16 – Entregar o espaço cedido ao final do término da vigência do contrato em condições idênticas ao início da concessão remunerada, ressalvadas as alterações porventura autorizadas pela Concedente durante a vigência do contrato.

17.17 – Informar à Concedente, por escrito, a relação de máquinas e equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência deve também ser informado à Concedente.

17.18 – Designar um preposto que será o elo entre a Concessionária e a Concedente, para prestar os devidos esclarecimentos e atender às reclamações que porventura possam surgir durante a vigência do contrato.

17.19 – Portar-se com urbanidade e exigir que seus colaboradores ajam da mesma forma.

17.20 – O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da Concessionária. Só é permitida a utilização de material de limpeza que possua registro nos Órgãos Competentes.

17.21 – A Concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitárias, nutritiva e sensorial dos lanches fornecidos.

17.22 – O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e demais normas vigentes.



17.23 – Somente poderão ser comercializados alimentos e bebidas de valor nutricional comprovado, não sendo permitida a venda de fumígenos e bebidas alcoólicas.

17.24 – Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem suspeitas de qualquer irregularidade no produto analisado.

17.25 – Arcar com despesas médicas e demais despesas que possam ocorrer em virtude de toxinfecção alimentar provocada aos usuários devido ao consumo de alimentos contaminados da lanchonete.

17.26 – A toxinfecção alimentar deve ser comprovada por análise microbiológica dos produtos, sendo a Concessionária responsável pelas expensas laboratoriais e demais custos.

18 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

18.1 - A concedente se obriga a:

18.1.1 – Efetuar a fiscalização de uso do espaço a ser concedido, exigir o fiel cumprimento de todos os serviços e demais condições estabelecidas no edital de concorrência, através do fiscal de contrato.

18.1.2 – Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

18.1.3 – Notificar, por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.

18.1.4 – Vistoriar, finda a concessão de uso, o espaço concedido e emitir termo declarando que recebeu o espaço limpo, desimpedido e isentando, assim, a Concessionária de quaisquer débitos ou obrigações.

19 – DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

19.1 – A Concessionária deverá permitir o livre acesso de servidores da Concedente e de órgãos ou entidades federais, estaduais e municipais, devidamente identificados, independentemente de comunicação prévia das visitas, objetivando a fiscalização do cumprimento das cláusulas do contrato a ser firmado e das normas legais relacionadas com as atividades desenvolvidas. A Concessionária deverá corrigir rigorosamente dentro do prazo estabelecido pela fiscalização da Concedente ou pelos órgãos federais, estaduais e municipais as imperfeições porventura encontradas.



19.2 – Para a execução do serviço, objeto do contrato, a Concedente obrigará-se a indicar Gestor/Fiscal para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços, objeto do contrato.

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

19.3.1 – Fiscalizar e supervisionar todas as atividades previstas para a prestação do serviço, realizando avaliações periódicas.

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

19.3.3 – Comunicar por escrito à concessionária, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata providência administrativa.

19.3.4 – Exercer a fiscalização, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos, a qualidade dos produtos, bem como o fornecimento e a aceitação dos lanches, registrando eventuais ocorrências.

19.3.5 – O fiscal de contrato da UFSJ deverá coletar mensalmente os comprovantes de todas as GRUs pagas pela concessionária.

19.3.6 – A fiscalização da Concedente terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências do serviço, devendo:

19.3.6.1 – Examinar a qualidade dos produtos fornecidos, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

19.3.6.2 – Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;

19.3.6.3 – Certificar se os colaboradores da contratada estejam devidamente uniformizados e utilizando equipamentos de segurança e higiene adequados;

19.3.6.4 – Estar ciente de todos os requisitos constantes nas cláusulas deste projeto básico e do Contrato.

19.3.7 – Sugerir as penalidades previstas no contrato e/ou na legislação vigente, nos casos de descumprimento contratual.

19.4 – A fiscalização dos serviços pela Concedente, não exclui nem diminui a completa responsabilidade da concessionária por qualquer inobservância ou omissão na prestação de serviços objeto do contrato.



20 – DA VIGENCIA

20.1 – A concessão remunerada terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogada em até 60 (sessenta) meses, nas condições básicas determinadas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93, mediante ajuste entre as partes interessadas.

20.2 – No caso de prorrogação, concedente e concessionária firmarão termo aditivo próprio.

21 – DO FUNDAMENTO LEGAL

21.1 - Este projeto básico foi elaborado em cumprimento ao disposto no inciso IX, do artigo 6º e inciso I, § 2º do artigo 7º da Lei 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores.

22 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1 – É vedada à Concessionária a subcontratação do objeto, a cessão ou transferência, total ou parcial do contrato, não se responsabilizando a Concedente por nenhum compromisso assumido por aquela com terceiros.

São João del-Rei, 23 de maio de 2017.

Fábio Chaves
Diretor da Divisão de Prefeitura de Campus - UFSJ



ANEXO II
PLANTA DO TERRENO PARA INSTALAÇÃO DA LANCHONETE – CAMPUS CTAN

ARQUIVO ANEXO



ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(OBS.: A realização da vistoria não se consubstancia em condição para a participação na Concorrência, ficando, contudo, as Licitantes cientes de que após apresentação das propostas não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações, face ao desconhecimento dos serviços e de dificuldades técnicas não previstas)

Concorrência nº: ____/2017

Processo: nº:

Nome da empresa:

Declaramos conhecer e compreender, por inteiro, o teor da Concorrência nº ____/2017, cujo objeto é a Concessão de uso remunerado de espaço físico para a exploração comercial de lanchonete no Campus Tancredo Neves da Universidade Federal de São João del-Rei, MG, por pessoa jurídica, visando atender à comunidade universitária e visitantes, na linha de fornecimento de lanches.

Declaramos ter tomado conhecimento de todas as informações e condições para o devido cumprimento do objeto da licitação em pauta, bem como estar completamente de acordo com todas as exigências do Edital e seus anexos, que o integram independentemente de transcrição.

Declaramos, ainda, ter vistoriado, por meio do Responsável da empresa, abaixo identificado, o local onde será instalada a lanchonete e estar totalmente cientes do grau de dificuldade envolvido.

Empresa:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

E-mail:

Responsável: (nome e CPF)

São João del-Rei,

Responsável da empresa

Universidade Federal de São João del-Rei

OBS.: Esta declaração deverá ser entregue junto com os demais documentos relativos à habilitação.



ANEXO IV

MODELO DECLARAÇÃO (fatos impeditivos e não empresa menores)

(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 V

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

(Empresa _____, CNPJ nº _____,
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 VI

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

(Redação dada pela Instrução Normativa RFB nº 1.234, 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 VII

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.001/2017

(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 2017

(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 VIII

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 IX

MINUTA DO CONTRATO

CONCESSÃO DE USO Nº ____/2017, QUE, ENTRE SI, CELEBRAM A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI E A RAZÃO SOCIAL**, REFERENTE À PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE EXPLORAÇÃO E FUNCIONAMENTO DE LANCHONETE NO **CAMPUS TANCREDO NEVES - CTAN DA UFSJ**.

Pelo presente Instrumento, como **CONCEDENTE**, 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 representada pelo seu Reitor Professor Sérgio Augusto Araújo da Gama Cerqueira, brasileiro, casado, professor de magistério superior, portador da Carteira de Identidade nº MG 2.717.519, expedida pela SSP/MG e CPF nº. 695.105.476-20, no uso de suas atribuições, na forma do que dispõem os artigos 24 e 26 e seus incisos do Estatuto aprovado pela Portaria MEC nº 2.684, de 25 de setembro de 2003 - DOU de 26 de setembro de 2003, combinado com o Decreto de 04 de maio de 2016, DOU de 05 de maio de 2016 e de outro lado, como **CONCESSIONÁRIA a Razão Social** sediada à Rua _____, Bairro – Cidade-MG - CEP: _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, telefone (3_) _____, neste ato representada pelo Sr. _____, cargo, est. civil, nacionalidade, portador da Carteira de Identidade nº: _____ SSP, CPF nº _____ tendo em vista o que consta no **Processo nº 23122010675/2017-32, Autorização-Reitoria fl ____** e em observância à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, a Lei Complementar nº 123 de 2006 e demais legislações pertinentes e, ainda, pelo estabelecido no Edital e seus Anexos, resolvem celebrar o presente instrumento, decorrente da **Concorrência nº 001/2017**, do tipo maior oferta, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 – A presente Concessão Remunerada de Uso do imóvel tem por objeto a exploração comercial de lanchonete no campus Tancredo Neves da UFSJ, visando atender a comunidade universitária, bem como visitantes eventuais, em atendimento ao que determina as normas da Saúde Pública, nos dias e horários de funcionamento da **CONCEDENTE**, conforme especificações e demais elementos técnicos constantes no Projeto Básico e no Edital.

1.2 - Para o funcionamento da lanchonete a **CONCEDENTE** colocará à disposição um espaço físico correspondente a 257,37 m² de área, localizado nas dependências do *Campus* Tancredo Neves – CTAN da UFSJ, situado na Av. Visconde do Rio Preto, s/nº, bairro Colônia do Bengo em São João del-Rei/MG, sendo a concessão de uso remunerada mensalmente.

1.3 - Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição. Descrições detalhadas dos materiais e serviços estão contidas no **Projeto Básico**.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1 – O presente Instrumento terá vigência pelo período inicial de 12 (Doze) meses, a partir de sua assinatura, admitindo-se a prorrogação por períodos idênticos, respeitando-se o limite de até 60 (Sessenta) meses, se for vantajoso e de interesse da **CONCEDENTE**, conforme condições previstas no inciso II, art. 57 da Lei 8.666/93;



CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR / DO REAJUSTE/ DO PAGAMENTO

- 3.1 - O preço mensal a ser pago pela **CONCESSIONÁRIA** para a concessão de uso será de R\$ _____ (_____) até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente àquele vencido, sendo devidamente pagos mediante Guias de Recolhimento da União (GRU).
- 3.1.1 – Em virtude de recessos escolares e paralisações, contanto que superiores a trinta dias, o valor mensal do aluguel será de 50% (Cinquenta por cento) do valor mensal do Contrato, perfazendo o valor mensal de R\$ _____ (_____), totalizando para o prazo de 12 (Doze) meses o valor de R\$ _____ (_____);
- 3.2 – O valor mensal contratado será reajustado anualmente, sempre que houver prorrogação contratual, de acordo com o IGPM (FGV) e, na falta deste, pelo INPC (IBGE) ou outro índice substitutivo.
- 3.3 - Pela inadimplência prevista no art.86 da Lei 8.666/93, responderá a **CONCESSIONÁRIA**, 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;
- 3.4 – A responsabilidade pelo ressarcimento de despesas com água e energia elétrica são aquelas constantes no **Projeto Básico, Anexo I do Edital**.

CLÁUSULA QUARTA – DA MANUTENÇÃO E DOS REPAROS

- 4.1 - Toda manutenção/reparo das instalações será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/esgoto, b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);
- 4.2 - As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela **CONCEDENTE**, através do fiscal do Contrato.
- 4.3 - Cumprir outras exigências constantes do Edital/Projeto Básico ao qual está vinculado este Instrumento Contratual.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

- 5.1 - As obrigações e responsabilidades da **CONCESSIONÁRIA** e da **CONCEDENTE** são aquelas previstas no **Projeto Básico e Edital**.

CLÁUSULA SEXTA - DO HORÁRIO E FUNCIONAMENTO DA CANTINA

- 6.1 - A freqüência da cantina é franqueada à comunidade universitária e ao público em geral;
- 6.2 - O horário de funcionamento da cantina será de 07:30 às 22:30h, de segunda a sexta-feira, devendo a **CONCESSIONÁRIA** manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.
- 6.3 – Demais obrigações e responsabilidades referentes a horário e funcionamento estão estabelecidas no **Projeto Básico**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA INFRA-ESTRUTURA E NORMAS PARA EXPLORAÇÃO

- 7.1 – A infra-estrutura e normas para exploração são aquelas previstas no **item 7 do Projeto Básico**.

CLÁUSULA OITAVA - DOS PREÇOS DOS PRODUTOS e CARDÁPIO



8.1 – Os preços dos produtos e cardápio mínimo exigido são aqueles previstos nos **itens 8 a 11 estabelecidos no Projeto Básico, anexo ao Edital.**

CLÁUSULA NONA – DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

9.1 - Os funcionários da **CONCESSIONÁRIA** não terão qualquer vínculo empregatício com a **CONCEDENTE**, correndo por conta da **CONCESSIONÁRIA** as despesas e encargos sociais e trabalhistas com os funcionários contratados.

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

10.1 - As sanções relacionadas à execução do presente termo de concessão de uso são aquelas previstas no **Projeto Básico, Anexo do Edital.**

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1 - Considerar-se-á rescindido o presente Instrumento Contratual, independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, suspendendo-se, via de consequência, a prestação dos serviços da **CONCESSIONÁRIA** quando:

11.1.1 - A **CONCESSIONÁRIA** requerer Recuperação Judicial ou Extra;

11.1.2 - A **CONCESSIONÁRIA** suspender a prestação dos serviços por prazo superior a 10 (dez) dias consecutivos, sem justificativa e/ou sem anuência da **CONCEDENTE**;

11.1.3 - Houver atraso injustificado superior a 10 (dez) dias corridos, na prestação dos serviços;

11.1.4 - O acúmulo de multas for superior a 10% (dez por cento) do valor global do preço do serviço;

11.1.5 - A **CONCESSIONÁRIA** não iniciar a prestação dos serviços dentro do prazo improrrogável de até 10 (dez) dias úteis da data de assinatura deste instrumento;

11.1.6 - A **CONCESSIONÁRIA** reincidir em falta punida anteriormente com multa, ou cometida por caracterizada má fé;

11.1.7 - A **CONCESSIONÁRIA** infringir o disposto nos artigos 78 a 80 da Lei 8.666/93, em qualquer de seus elementos, submetendo-se às consequências legais cabíveis;

11.2 - A rescisão contratual não retirará da **CONCEDENTE** o direito de cobrar da **CONCESSIONÁRIA** a multa estabelecida na cláusula nona deste instrumento;

11.3 - A rescisão por conveniência administrativa da **CONCEDENTE** assegura à **CONCESSIONÁRIA** o direito de receber o valor dos serviços entregues até a data em que se efetivar a rescisão.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ADMINISTRAÇÃO, EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO

12.1 - A administração e fiscalização do presente Instrumento, por parte da **CONCEDENTE**, serão designados por meio de portaria, ambos, lotados na Divisão de Prefeitura de Campus, que fiscalizará o seu cumprimento, e emitirá relatórios à Reitoria da **CONCEDENTE**, a respeito do funcionamento e do atendimento prestado pela cantina, sempre que ocorrerem fatos que justifiquem a emissão dos relatórios.

12.2 - O regime de execução dos serviços a serem realizados pela **CONCESSIONÁRIA**, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela **CONCEDENTE**, bem como o cumprimento de outras exigências são aqueles previstos no Projeto Básico, Anexo do Edital. ao qual está vinculado este Termo de Contrato

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS ALTERAÇÕES

13.1 – Serão incorporados à presente Concessão, mediante Termos Aditivos, quaisquer modificações ou acréscimos de serviços que venham a ser necessários durante sua vigência.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1 - A publicação deste Instrumento será efetivada pela **CONCEDENTE**, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1 - Para dirimir as questões oriundas da presente Concessão de Uso, que se rege, onde for omissa, pelas disposições da Lei 8.666/93, alterada pela Lei 8.883/94, será competente o foro da 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 02 (Duas) vias de iguais teor e forma, as quais para maior autenticidade, são também firmadas por duas testemunhas.

São João del - Rei, de de 2017.

CEDENTE:

Prof. Sérgio Augusto Araújo da Gama Cerqueira
Reitor

CESSIONÁRIA:

Nome
Cargo

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF: