



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO



EDITAL

CONCORRÊNCIA Nº. 10/2017_

Objeto: Concessão de uso, a título oneroso, de uma área localizada entre os prédios da Reitoria e CIDARQ, Campus Samambaia da Universidade Federal de Goiás, Goiânia/Goiás, medindo 167 m², pertencente à UFG, destinada à exploração de serviços básicos de lanchonete para toda comunidade universitária (professores, servidores e alunos) e visitantes.

Processo: 23070.016837/2016-18

Abertura

Data: 26.06.2017

Horário: 10:30 hs



PROCESSO Nº. 23070.016837/2016-18
CONCORRÊNCIA Nº. 10/2017
TIPO: MELHOR OFERTA

EDITAL

A Comissão Permanente de Licitação instituída pela Portaria nº. 1707, de 31 de março de 2016, do Reitor da Universidade Federal de Goiás, torna público para conhecimento dos interessados que estará reunida para receber os envelopes de documentação e propostas referentes à **Concorrência nº. 09/2017, Tipo melhor Oferta**, conforme discriminado no Anexo I deste instrumento, observado as disposições da Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, reeditada no DOU de 06/07/94, com as alterações da Lei nº 9.032, de 28.04.95 e Lei nº 9.648, de 27.05.98, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e Dec. Lei 6.204 de 5 setembro de 2007 e legislação complementar e demais normas pertinentes pelas condições estabelecidas pelo presente edital, ressaltando que os licitantes deverão comprovar sua inscrição no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF –, através de confirmação via "ON LINE".

1. DA ABERTURA

- 1.1. **Às 10h30min do dia 26 junho de 2017**, no Centro de Gestão do Espaço Físico (CEGEF) da UFG, localizado à Av. Universitária n. 1593, Setor Universitário, Goiânia-Goiás.

2. DO OBJETO

- 2.1. A presente licitação tem como objeto a concessão de uso, a título oneroso, de uma área localizada entre os prédios da Reitoria e CIDARQ, Campus Samambaia da Universidade Federal de Goiás, Goiânia/Goiás, medindo 167 m², pertencente à UFG, destinada à exploração de serviços básicos de lanchonete para toda comunidade universitária (professores, servidores e alunos) e visitantes, conforme anexo I e respectivo Contrato, que passam a fazer parte deste Edital.

3. DA CONTRAPRESTAÇÃO

- 3.1. O valor da contraprestação pela ocupação da referida área é **de R\$ 1.000,00 (um mil reais)** mensais, corrigido anualmente pelo IGP-M/FGV.
- 3.2. Caso a variação do índice no período seja 0 (zero) ou menor do que 0 (zero), o valor da contraprestação pela ocupação do imóvel permanecerá inalterado.

4. DA PARTICIPAÇÃO

- 4.1. É expressamente vedada a participação de consórcio ou grupo de empresas.
- 4.2. É vedada a participação simultânea de empresas cujos sócios ou diretores, responsáveis técnicos ou integrantes da equipe técnica pertençam, simultaneamente, a mais de uma empresa licitante.
- 4.3. É, expressamente, vedada a participação de empresas que tenham sócios ou responsáveis técnicos que sejam servidores da UFG.
- 4.4. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
- 4.5. Entende-se por empate aquelas situações em que as ofertas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até dez por cento superior ao menor preço.
- 4.6. O disposto no item anterior somente se aplicará quando a melhor oferta válida não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 4.7. A preferência de contratação será concedida da seguinte maneira:
 - 4.7.1. Ocorrendo o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado o objeto em seu favor;

- 4.7.2. Na hipótese da não contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, com base no item anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem em situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- 4.7.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

5. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

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

6. DA HABILITAÇÃO

- 6.1. Poderão participar da presente licitação as empresas que atenderem às condições deste EDITAL e apresentarem os documentos nele exigidos e se encontrarem cadastradas, devidamente atualizadas e habilitadas no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores. Para microempresa e empresas de pequeno porte será observado os benefícios do § 1º, art. 4º do Decreto 6.204/07.
 - 6.1.1. A regularidade do cadastramento do licitante inscrito no SICAF, será confirmada por meio de consulta “**on line**”, no ato de abertura dos envelopes de documentação. Às ME e EPP que não possuem habilitação parcial no SICAF, para efeito de contratação, deverão apresentar as certidões negativas da Fazenda Estadual e Municipal.
- 6.2. Além do cadastramento e regularização no SICAF, a empresa deverá apresentar os seguintes documentos relativos à habilitação jurídica:
 - a. Cédula de identidade do sócio ou titular da empresa;
 - b. Registro comercial, no caso de empresa individual;
 - c. **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social**, devidamente registrado.

✓ **O registro da empresa deverá comprovar CNAE (Cadastro Nacional de Atividade Econômica) compatível com o objeto da licitação.**

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

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

6.4.1. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, **deverá declarar que cumpre os requisitos** estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n. 123 de 14.12.2006, para fazer jus ao tratamento favorecido previsto nos artigos 42 a 49 da referida lei e no Decreto n. 6204 de 05.09.2007;

6.4.2. Atestado (s) de capacidade técnica, expedido por Pessoas Jurídicas de Direito Público ou Privado, que comprove ter a licitante fornecido ou estar fornecendo o serviço pertinente compatível com o objeto desta licitação;

6.4.2.1. Para validação do atestado deverá a empresa apresentar alvará de autorização de funcionamento **OU** contrato firmado com concedente e a licitante.

6.4.3. **Declaração de um nutricionista**, acompanhado de cópia da carteira do Conselho Regional de Nutricionistas, informando que presta ou prestará serviços à empresa, onde se declara responsável para elaboração do plano de trabalho a ser apresentado pela empresa vencedora nas condições previstas no item 4 do Termo de Referência.

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

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

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

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

6.4.6. **Declaração que visitou** o local onde irá funcionar o restaurante/cantina.

6.4.7. Preencher **declaração de elaboração independente de Proposta** constante no Anexo II deste Edital, conforme determinação da Instrução Normativa nº. 02, de 16 de setembro de 2009.

- 6.4.8. **Declaração expressa de integral aceitação das regras** e condições deste edital e seus anexos.
- 6.5. Os documentos a serem apresentados deverão ser originais ou autenticados por cartório competente. Poderão ser autenticados, também, por servidor público onde deverá constar a identificação do órgão e matrícula do servidor, conforme artigo 32 da lei 8666/93. Com o objetivo de agilizar e evitar transtornos aos trabalhos da CPL, os pedidos de autenticação de documentos deverão ser efetuados antes do início dos trabalhos, inadmitindo-se, por conseguinte, durante as sessões.
- 6.6. Toda documentação deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, com as inscrições abaixo:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº. 10/2017
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTAÇÃO

- 6.7. Os licitantes presentes e membros da comissão deverão rubricar os documentos apresentados. Os envelopes de propostas ficarão sob a guarda da comissão até o julgamento da proposta.

7. DAS PROPOSTAS

- 7.1. Apenas as empresas consideradas habilitadas, após minuciosa análise da situação do fornecedor junto ao SICAF e entrega da documentação exigida no item 06 e seus subitens, poderão participar da abertura dos envelopes que contêm as propostas para concessão de uso do objeto em tela.
- 7.2. Os envelopes com as propostas das empresas não habilitadas serão devolvidos no estado em que foram entregues à Comissão de Licitação ou arquivadas durante 30 (trinta) dias, fim dos quais serão destruídos.
- 7.3. As propostas deverão conter:
- 7.3.1. O valor ofertado pelo licitante, considerando o valor mínimo estimado pela Administração que é de **R\$ 1.000,00 (um mil reais) mensais para o aluguel**, expresso em moeda corrente nacional, grafados com até duas casas decimais após a vírgula, em algarismos e por extenso, conforme item 3.1. do TR.
- 7.3.2. Nome e endereço do proponente (razão social).
- 7.3.3. Número do CNPJ no Ministério da Fazenda; que deverá coincidir com o do cadastramento no SICAF e da emissão da Nota Fiscal.
- 7.3.4. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de abertura das mesmas.
- 7.4. As propostas não poderão ser apresentadas via fac-símile, Telex ou similar.
- 7.5. As propostas deverão ser digitadas ou datilografadas sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, datadas e assinadas por representante legal da firma e apresentadas em uma única via, devidamente identificada com carimbo.
- 7.6. A proposta deverá ser apresentada em envelope fechado ou lacrado, com as inscrições:

UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS
CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO
CONCORRÊNCIA Nº.10/2017
ENVELOPE N. 02 - PROPOSTA

- 7.7. Da reunião de abertura dos envelopes, contendo as propostas, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual todas as ocorrências serão registradas, devendo ser assinada pelos membros da Comissão e os proponentes presentes.

7.8. Após a fase de habilitação, não cabe desistência de proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão, conforme preconiza o § 6º, Art. 43, da Lei nº 8.666/93.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1. O julgamento das propostas será feito pelo **maior preço mensal** ofertado.
- 8.2. A adjudicação será feita à Licitante que tenha apresentado o maior preço para Concessão de Espaço Físico.
 - 8.2.1. Se houver divergência entre os valores por extenso e seus correspondentes em algarismos, prevalecerão os valores por extenso.
- 8.3. Consoante ao § 2º do Art. 44 da Lei nº 8.666/93, não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, nem preço ou vantagem baseada na oferta dos demais licitantes.
- 8.4. De acordo com o inciso I, Art. 48, da Lei 8.666/93, serão desclassificados as propostas que não atendam às exigências do ato convocatório da licitação.
- 8.5. No caso de absoluta igualdade entre duas ou mais propostas e depois de obedecido o disposto do paragrafo 2º do art. 3º, da Lei 8.666/93, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados. Serão atribuídos aos licitantes números iguais aos dados para os envelopes de documentação e de propostas. Reunindo esses números em invólucro apropriado e a vista dos presentes, o primeiro número sorteado indicará o vencedor.

9. DA ADJUDICAÇÃO

- 9.1. À empresa classificada em primeiro lugar, será adjudicada a exploração do objeto desta Concorrência.
- 9.2. A vencedora da licitação será convocada para assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias, prorrogáveis por igual período, que será contado a partir da homologação/adjudicação pela Autoridade Competente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/93.
- 9.3. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o termo de contrato ou não aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei 8.666/93.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 10.1. As obrigações da Concedente são aquelas previstas no Termo de Referência.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 11.1. As obrigações da Concessionária são aquelas previstas no Termo de Referência.

12. DA ASSINATURA E VIGÊNCIA DO CONTRATO

- 12.1. Para assinatura do contrato a concessionária deverá apresentar o plano de trabalho conforme previsto no item 5 do Termo de Referência.
- 12.2. A vigência do contrato se dará após 10 (dez) dias úteis da publicação do mesmo no Diário Oficial da União.
- 12.3. A concessão será pelo prazo de 01 (um) ano a contar da data de vigência, podendo ser prorrogada a cada ano, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja interesse das partes, prevalecendo, porém, os interesses da Universidade.
- 12.4. Indepe da data da vigência do contrato as despesas inerentes à cessão onerosa do espaço, conforme previsto no subitem 10.2 do Termo de Referência.

13. CONDIÇÕES GERAIS DA LICITAÇÃO

- 13.1. O Edital e seus anexos, poderão ser retirados através do site www.comprasgovernamentais.gov.br ou, juntamente a Comissão Permanente de Licitação da UFG, localizada na [avenida universitária nº. 1593, Setor Universitário - Campus I, Goiânia - Goiás](#).
- 13.2. Ultrapassada a fase de habilitação dos concorrentes e abertas as propostas, não cabe desclassificá-los por motivo relacionado com a habilitação, salvo razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento, conforme o § 5º, Art. 43, da Lei nº 8.666/93.
- 13.3. A concessão será pelo prazo de 01 (um) ano, podendo ser prorrogada a cada ano, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja interesse das partes, prevalecendo, porém, os interesses da Universidade.
- 13.4. Constituirá motivo para a não contratação da empresa vencedora do certame, a suspensão de contratação com o serviço público por um período não superior a 02 (dois) anos; caso em que serão convocados os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinar o contrato nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado ou revogada a licitação.
- 13.5. À Pró-Reitoria de Administração e Finanças caberá certificar a existência das pendências que se refere o subitem anterior, mediante solicitação por escrito da Comissão Permanente de Licitação.
- 13.6. A concedente irá designar por ocasião de execução do Contrato um Servidor para atuar como fiscal do Contrato.
- 13.7. O objeto da presente licitação está situado no campus samambaia, Goiânia/GO.
- 13.8. Pelo não cumprimento de quaisquer cláusulas ou partes delas, ou de simples condições do contrato, a Concessionária estará sujeita às sanções de que trata os artigos 81 e 86 a 88, da Lei nº 8.666/03.
- 13.9. O valor constante da Cláusula Quarta do Contrato será atualizado pelo Índice do IGP-M/FGV, anualmente após a sua assinatura e de comum acordo entre as partes.
- 13.10. A apresentação da proposta significa a integral aceitação, por parte da proponente, das exigências do presente Edital e do contido no Projeto Básico, seus Anexos e Minuta de Contrato.
- 13.11. A Universidade Federal de Goiás reserva o direito de revogar a presente Licitação, por razões de interesse público, decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 13.12. A Universidade Federal de Goiás realizará pesquisa com a comunidade universitária/UFG para avaliar o grau de satisfação sobre a qualidade dos produtos comercializados, entre os usuários, sobre os aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público em geral.
 - 13.12.1. O resultado da pesquisa que apontar pela desaprovação, com índice igual ou superior a 50% (cinquenta) por cento, será motivo de rescisão do contrato.
- 13.13. Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida proporcionalmente aos dias de paralisação.
- 13.14. Em período de eventuais paralisações (greve) das atividades docentes e/ou docentes e administrativas, a concessionária pagará 50% (cinquenta por cento) do aluguel proposto.
- 13.15. Não havendo expediente na data marcada no subitem 1.1. Do presente Edital, a reunião realizar-se-á no primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e local.
- 13.16. Não serão considerados motivos de inabilitação ou desclassificação, simples omissões ou irregularidades nos documentos e nas propostas em geral, desde que sejam irrelevantes para o procedimento da licitação, que não causem prejuízo para a Administração e não firam os direitos dos demais licitantes.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 14.1. Conforme Art. 81 da Lei 8.666/03, a recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração,

caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

- 14.2. O não cumprimento das obrigações contratuais, objeto desta licitação, ensejará a aplicação das penalidades prevista nos Artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/93, a saber:
- a) Multa de 10%, acrescido de juros legais de 1% ao mês sobre os devidos valores.
 - b) Advertência, em caso de falta (s) leve (s) que não acarretem prejuízos de monta ao interesse da Instituição, a qual, a despeito delas, será atendida. Em caso de falta que venha inviabilizar a execução do contrato, a advertência poderá culminar com a rescisão do contrato;
 - c) Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pública, por prazo de até 02 (dois) anos, quando do cometimento de infração capaz de deixar pendente, total ou parcialmente, o contrato acordado, inviabilizando sua execução, com prejuízos ao interesse da Instituição (Inciso III, Art. 87, Lei 8.666/93);
 - d) Declaração de inidoneidade, em caso de comportamento doloso do contratado, para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (Inciso IV, Art. 87, Lei 8.666/93).
- 14.3. As sanções previstas nos incisos III e IV, do Artigo 87, poderão ser aplicadas às empresas e aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela Lei 8.666/93, incidam nos motivos dos incisos I, II e III, do Art. 88 da Lei 8.666/93.
- 14.4. A concessionária responderá por perdas e danos que vier a sofrer a concedente ou terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, da concessionária ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais, a que estiver sujeita.

15. DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

- 15.1. O contrato poderá ser rescindido conforme Arts. 77 a 80 da Lei 8.666/93

16. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 16.1. Os recursos obedecerão ao que estabelece o Art. 109 da Lei n.º 8.666/93 e serão dirigidos à Pró-Reitoria de Administração e Finanças através da Comissão Permanente de Licitação.

17. DO FORO

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

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 18.1. Quaisquer esclarecimentos serão prestados pela Comissão de Licitação, Universidade Federal de Goiás – Centro de Gestão do Espaço Físico da UFG - Goiânia - Goiás, situado à [Avenida Universitária, nº. 1593, Setor Universitário - Campus I, Goiânia – Goiás](#), das 08:00 às 11:30 e das 14:30 às 17:30 horas, pessoalmente ou através do telefone (62) 3209-6166.

Goiânia, maio de 2017.

CPL/CEGEF/UFG

PROCESSO Nº. 23070.016837/2016-18
CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº.10/2017
TIPO: MELHOR OFERTA

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

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

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

1. DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem como objeto a concessão de uso, a título oneroso, de uma área localizada na Escola de Agronomia e Engenharia de Alimentos, Campus Samambaia da Universidade Federal de Goiás, Goiânia/Goiás, medindo 386 m², pertencente à UFG, destinada à exploração de Restaurante/Lanchonete para toda comunidade universitária (professores, servidores e alunos) e visitantes, conforme anexo I e respectivo Contrato, que passam a fazer parte deste Edital.

2. DA JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A presente licitação justifica-se pela necessidade de oferecer a toda comunidade universitária e visitantes, os serviços básicos de refeições rápidas e lanchonete.
- 2.2. A contratação deverá ser realizada por meio de Concorrência Pública, modalidade que tem sido amplamente utilizada para a cessão de espaço público, assim, deve ser levado ao conhecimento dos interessados que, nos termos da Lei nº 8.666/1993 e Leis Complementares. Esta IFES fará realizar licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA, TIPO MELHOR OFERTA**, no Edital e neste Termo de Referência.
- 2.3. Já no que se refere ao tipo de concessão escolhido, a saber, “concessão comum”, esclareça-se que tal foi feita diante em observância ao disposto no §2º, art. 2º da Lei 11.079/2004.

3. DA CONCESSÃO ONEROSA DO ESPAÇO PÚBLICO

- 3.1. **O valor da contraprestação pela ocupação da referida área é de R\$ 1.000,00 (um mil reais) mensais.**
- 3.2. A Cessão de Uso, objeto deste Termo de Referência, dar-se-á por via de licitação, com duração prevista para 12 (doze) meses a contar da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante a celebração do Termo Aditivo, até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, cujo valor será corrigido anualmente pelo IGP-M/FGV.
- 3.3. A Cessão de Uso poderá ser rescindida a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais.
- 3.4. Durante a vigência da Cessão de Uso, a concessionária ficará responsável pela segurança, limpeza, manutenção, conservação e fiscalização da área física disponibilizada, comprometendo-se, salvo autorização em contrário, a entregá-la, dentro do prazo, nas mesmas condições em que inicialmente se encontrava.

- 3.5. Durante a vigência do contrato a concessionária ficará responsável pelo controle de pragas e insetos, promovendo as dedetizações regulares no local, sendo exigida a aplicação de no mínimo, 04 (quatro) pulverizações anuais.
- 3.6. Qualquer modificação física, reforma e outra mudança na instalação hidráulica e elétrica, deverá ter autorização prévia do CENTRO DE GESTÃO DO ESPAÇO FÍSICO juntamente com PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS através de requerimento, que, uma vez aprovado, eximirá a UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS de responder por eventual ação indenizatória pelas benfeitorias;
- 3.7. O valor da Energia Elétrica será calculado com base na planilha de tarifas disponível no site da CELG (<https://www.celg.com.br/p%C3%A1ginas/clientes/tarifa.aspx>) referente ao mês de leitura. Será utilizado a tarifa das “DEMAIS CLASSES” do boletim.
- 3.8. Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de refeições por/para outras empresas, instituições ou de interesse particular.
- 3.9. Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida, referente ao período de férias acadêmicas.
- 3.10. Para os períodos de greve e/ou paralisações do corpo docente e discente, será concedido desconto de 50% no valor mensal da contrapartida proporcionalmente aos dias de paralisação.
- 3.11. Para os casos de impedimento da atividade comercial desenvolvida no espaço, por motivos fortuitos ou de força maior será descontado proporcionalmente os dias paralisados.

4. DO PLANO DE TRABALHO

- 4.1. Deverá ser apresentado um plano de trabalho elaborado pelo profissional nutricionista responsável técnico da empresa no prazo de 15 (quinze) dias corridos após declaração de vencedora do certame sob pena de decair o direito da contratação. O prazo aqui previsto poderá ser prorrogado por igual previsto desde que solicitado pela empresa e devidamente justificado.
- 4.2. O plano deverá prever a capacitação dos funcionários e visitas de supervisão à cantina para assegurar o cumprimento das normas de higiene e manipulação dos produtos e qualidade no atendimento. O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de Boas Práticas, conforme Resolução RDC 216 de 15/09/2004.
- 4.3. Deverá ser apresentada especificação detalhada dos itens que serão oferecidos, com as respectivas quantidades (gramaturas) e variedades. Para salgados prontos utilizar o per capita de 100g.
- 4.4. Os alimentos deverão atender as características de uma alimentação saudável, incluindo preparações diet e light. Oferecer informativo aos clientes sobre o quantitativo de redução de nutrientes (composição nutricional) e opção de adoçante à base de sucralose, aspartame e/ou acessulfame K. Não utilizar sacarina e ciclamato.
- 4.5. Não deverá ser previsto comercialização de frituras e alimentos gordurosos.
- 4.6. Deverá constar oferta de frutas in natura ou salada de frutas sem açúcar.
- 4.7. Prever opções de alimentos para os usuários vegetarianos.
- 4.8. Incentivar o consumo de alimentos promotores da saúde, buscando a inserção da cantina/restaurante no programa “Universidade Saudável” coordenado pela Pró-Reitoria de Assuntos da Comunidade Universitária – PROCOM.
- 4.9. Os preparos e alimentos deverão prever:
 - ✓ O uso de sal em quantidades moderadas.
 - ✓ Outros temperos e molhos de maionese em sachês.
 - ✓ Opções de massas, incluindo composições mais nutritivas e/ou menos calóricas.
- 4.10. Deverá ser oferecida somente bebidas não alcoólicas, incluindo sucos naturais, com e sem açúcar.
- 4.11. Os trabalhadores deverão estar devidamente uniformizados com as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho (calçados antiderrapantes, uniforme, gorro, jaleco, etc.). Manter em local de fácil acesso para os visitantes, vestimentas de forma descartável para adentrar o serviço, quando necessário.
- 4.12. O manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados deverá ser apresentado pela empresa e disponível em local de fácil acesso, bem como, ser constantemente

atualizado.

- 4.13. Fazer registro dos procedimentos de limpeza e desinfecção do ambiente e deixar afixado em local visível dentro da cantina.
- 4.14. Observar as atividades autorizadas para a unidade de alimentação em questão, respeitando o que está listado conforme descrição abaixo:

4.14.1. FABRICAÇÃO

A fabricação de produtos na lanchonete exige condições para realização das etapas de seleção e aquisição da matéria-prima, recepção e conservação de mercadorias, sanitização de frutas e hortaliças e higienização de embalagens, processamento e ou preparo de produtos a partir de matérias primas, acondicionamento dos produtos em condições adequadas de temperatura e de higiene e distribuição para o público. Para a referida unidade poderão ser produzidos os seguintes alimentos:

- Salada de frutas
- Sanduíches frios
- Sanduíches quentes
- Sucos naturais e refrescos de frutas
- Vitaminas de frutas
- Café, cappuccino e chás

4.14.2. FINALIZAÇÃO

Produtos que exigem apenas finalização para serem comercializados são aqueles adquiridos semiprontos, isto é, congelados ou resfriados, exigindo apenas serem assados ou aquecidos em forno elétrico ou forno de micro-ondas e acondicionados em condições adequadas de temperatura e de higiene para distribuição para o público.

- ✓ Salgados assados;
- ✓ Quitandas assadas;
- ✓ Sobremesas (mousse, pudim, pavê, brigadeiro, tortas)

4.14.3. DISTRIBUIÇÃO

A distribuição é feita com produtos adquiridos já prontos para consumo. Pode ser realizada com produtos artesanais ou industrializados, desde que se apresentem prontos para serem consumidos, em embalagens que permitam sua adequada conservação e dentro do prazo de validade. Devem ser acondicionados em condições adequadas de temperatura e de higiene para distribuição para o público.

Produtos Artesanais:

- ✓ Salgados assados;
- ✓ Quitandas assadas;
- ✓ Sobremesas (mousse, pudim, pavê, brigadeiro, tortas)

Produtos Industrializados:

- ✓ Bebidas (água, água de coco, sucos, refrigerantes, energéticos, achocolatados, iogurtes, etc);
- ✓ Biscoitos;
- ✓ Artigos de bomboniere;
- ✓ Picolé, sorvete, açaí.

5. DA IMPLANTAÇÃO E DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 5.1. O prazo para implantação do serviço é de no máximo 30 (trinta) dias a contar da data de assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, a pedido da concessionária, desde que analisado e acatado pela Administração.
- 5.2. O horário de funcionamento será, no mínimo de acordo com o funcionamento da Universidade, inclusive aos sábados quando for o caso. Caberá à Universidade a decisão quanto ao funcionamento durante as férias escolares, para isso a concessionária deverá manifestar-se, por escrito, 30 (trinta) dias antes do período de férias, se estará funcionando o estabelecimento sem prejuízo das obrigações assumidas.

6. DO PAGAMENTO

- 6.1. Os pagamentos pela utilização do espaço físico e do consumo de energia elétrica (ressarcimento), serão através de Guias de Recolhimento Único (GRU's), emitidas pela Coordenação de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças, na seguinte forma:
 - 6.1.1. Para o pagamento do aluguel, a GRU deverá ser paga até o dia 10 do mês subsequente;
 - 6.1.2. Para o pagamento referente ao ressarcimento ao erário do consumo de energia elétrica, será até o dia 15 de cada mês corrente, após leitura **do Medidor de Energia nº. _____** do mês anterior, instalado na referida cantina.
 - 6.1.3. A concessão só será cobrada, a partir da efetiva autorização da Pró-Reitoria de Administração e Finanças/UFG, referente ao início das atividades comerciais.**
- 6.2. O valor mensal será atualizado anualmente, após a assinatura do contrato, de comum acordo entre as partes, porém nunca inferior ao índice do IGP-M/FGV.
- 6.3. O não pagamento na data prevista implicará em cobrança tanto para a concessão, quanto ao ressarcimento ao erário pelo consumo de energia elétrica pela concedente, de multa de 10%, acrescido de juros legais de 1% ao mês sobre os devidos valores.
- 6.4. Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida, referente ao período de férias acadêmicas.
- 6.5. Para os períodos de greve e/ou paralisações do corpo técnico administrativo e docente será concedido desconto de 50% no valor mensal da contrapartida proporcionalmente aos dias de paralisação;
- 6.6. Para os casos de impedimento das atividades comerciais desenvolvidas no espaço ora cedido, por motivos fortuitos ou de força maior será descontado proporcionalmente os dias paralisados.

7. DA FISCALIZAÇÃO

- 7.1. A UFG designará uma comissão ou servidor específico para fiscalizar o trabalho desenvolvido pela CONCESSIONÁRIA.
- 7.2. A empresa CONCESSIONÁRIA deverá manifestar-se formalmente, por meio de relatórios e documentos, sempre que demandada por esta comissão.

8. DA FORMA DE EXECUÇÃO

- 8.1. As atividades comerciais relativas à permissão de uso deverão ser iniciadas, impreterivelmente, em até 30 (trinta) dias contados após assinatura do contrato, caso necessário, será prorrogado por mais 30 (trinta) dias.
- 8.2. Atender todas as solicitações/alterações necessárias, avaliadas e determinadas pela fiscalização/gestor, nas atividades inerentes ao contrato;
- 8.3. Facilitar meticoloso acompanhamento, assim como o acesso da fiscalização a todas as dependências da cantina e etapas dos serviços prestados;
- 8.4. Responder pelos danos causados diretamente à concedente ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da UFG;
- 8.5. Não manter em seu quadro, servidores da concedente, sob qualquer pretexto, para a execução dos serviços objeto deste certame;
- 8.6. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as normas assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme Art. 55, Inciso XIII, da Lei 8666/93;
- 8.7. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- 8.8. A inadimplência, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à concessionária a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;
- 8.9. Cumprir todas as exigências do Edital e seus Anexos, assim como toda a legislação inerente ao setor de alimentação (ANVISA, Vigilância Sanitária etc.)
- 8.10. Os serviços serão executados em dias úteis e durante todo o horário de funcionamento do Campus Samambaia da UFG na cidade de Goiânia/GO.
- 8.11. Não suspender suas atividades durante o horário de funcionamento, sem prévia e expressa

- autorização da Administração;
- 8.12. Tomar todas as providências relativas à segurança, manutenção e reparos das instalações ora cedidas, inclusive aquelas de uso comum;
 - 8.13. Só executar modificações nas instalações físicas, se autorizada formalmente pela Coordenação de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças e do Centro de Gestão do Espaço Físico da UFG.
 - 8.14. Devolver a área cedida nas mesmas condições que a recebeu, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações na mesma;
 - 8.15. Não comercializar produtos e serviços que não estejam diretamente ligados ao objeto do contrato, como bebidas alcoólicas, tabacaria em geral etc.;
 - 8.16. Manter durante o horário normal de funcionamento, todas as dependências completamente limpas, mesmo nas horas de maior movimento, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa);
 - 8.17. Instalar lixeiras e outros utensílios que se fizerem necessários para manter limpos todos os locais internos e externos do prédio;
 - 8.18. Manter uma equipe de funcionários, devidamente preparados e uniformizados, em número suficiente, para dar um ótimo atendimento aos usuários;
 - 8.19. Colocar à disposição dos usuários material do tipo descartável;
 - 8.20. Servir alimentos frescos, de boa procedência e que atenda toda legislação inerente à atividade;
 - 8.21. Manter em dia todas as obrigações fiscais e atender às exigências das autoridades com relação ao ramo, sendo de sua exclusiva responsabilidade todo e qualquer prejuízo causado à concedente, a terceiros, a usuários e ao poder público, em decorrência dos serviços prestados;
 - 8.22. Arcar com as despesas, tais como: salários do pessoal, uniformes, treinamentos e os encargos sociais e previdenciários;
 - 8.23. Afastar de imediato, qualquer empregado ou pessoa da administração da concessionária, cuja presença seja julgada inconveniente pela concedente, sem que daí decorra para esta, qualquer obrigação de ressarcimento;
 - 8.24. Praticar preços não superiores aos preços de mercado, respeitando sempre aqueles definidos na Tabela de Preços vigente, definidos conjuntamente com a fiscalização/gestor do contrato. A Tabela de Preços deverá ser respeitada, inicialmente, pelo prazo de sua validade constante da proposta;
 - 8.25. Fazer 04 (quatro) pulverizações anuais no recinto, ou mais vezes caso a concedente achar necessária, para o controle de pragas e insetos voadores e rasteiros;
 - 8.26. Fazer a limpeza periódica das caixas de gordura e esgotos. Deixar afixado o controle das ações em local visível.
 - 8.27. Afixar a Tabela de Preços dos produtos comercializados em local de fácil visualização, observado o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.
 - 8.28. Exigir dos atendentes o uso obrigatório de vestimentas adequadas, tais como: gorro, jaleco etc.;
 - 8.29. Comunicar à Coordenação Administrativa da Pró-Reitoria de Administração e Finanças (PROAD) da UFG, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, os reajustes pretendidos nos valores dos produtos comercializados;
 - 8.30. Reajustar os valores dos produtos somente após autorização oficial da fiscalização/gestor do contrato.
 - 8.31. Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de refeições/lanches por/para outras empresas ou instituições;
 - 8.32. Realizar todas as transações comerciais necessárias à execução dos serviços, exclusivamente, em seu próprio nome.

9. DA MANUTENÇÃO E REPAROS

- 9.1. Toda manutenção/reparo na estrutura física cedida será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:
 - Água/esgoto;

- Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);
 - GLP (válvulas, conexões, etc).
- 9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar manutenção preventiva programada mensal e corretiva com fornecimento integral de peças, com empresa autorizada, de todos os equipamentos de cozinha, respeitados os critérios e prazos de garantia de fábrica dos equipamentos.
- 9.3. Os serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como de operação, se aplicável, serão prestados por profissionais devidamente qualificados às funções a desempenhar.
- 9.4. Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar, obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço contratado.
- 9.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade.

10. DAS OBRIGAÇÕES E DIREITOS DA EMPRESA VENCEDORA

- 10.1. Para garantir o fiel cumprimento do objeto do presente contrato, a CONCESSIONÁRIA se compromete a:
- 10.2. Atender imediata e prontamente a todas as solicitações da Comissão de Fiscalização/UFG.
- 10.3. Facilitar o acesso e metucioso acompanhamento da Comissão de Fiscalização a todas as dependências das cantinas e etapas dispensadas ao cumprimento do objeto.
- 10.4. Fornecer gêneros e produtos alimentícios, de materiais de consumo em geral (utensílios, materiais de higiene e limpeza, descartáveis, entre outros). Todo o material de limpeza a ser utilizado nas dependências das cantinas deverá ser providenciado, em quantidade suficiente, pela CONCESSIONÁRIA.
- 10.5. Realizar as instalações de dutos condutores de gás GLP, onde necessário, e arcar com os custos inerentes ao abastecimento deste componente nas cozinhas.
- 10.6. As instalações deverão, OBRIGATORIAMENTE, seguir às normativas técnicas instauradas pela NBR 13932, da ABNT, atendendo a todas as normas de segurança e desempenho instituídas por esta.
- 10.7. Responsabilizar-se pelos danos causados direta e indiretamente à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento realizado pela Equipe Técnica da UFG.
- 10.8. Não manter em seu quadro, servidores da CONTRATANTE, sob qualquer pretexto, na execução dos serviços.
- 10.9. Responder pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato. A inadiplência da CONCESSIONÁRIA, com referência aos mesmos, não transfere à CONTRATANTE tal responsabilidade, nem poderá onerar o objeto do contrato.
- 10.10. Tomar todas as providências relativas à segurança, manutenção e reparos das instalações cedidas, inclusive aquelas de uso comum.
- 10.11. Responsabilizar-se pela execução de reparos nas instalações elétricas e hidráulicas internas das áreas cedidas, quando ocorrerem avarias causadas por negligência, imprudência ou imperícia.
- 10.12. Só executar modificações nas instalações físicas, se autorizada formalmente pela CONTRATANTE.
- 10.13. Devolver as áreas (imóveis) nas mesmas condições que as recebeu, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de modificações.
- 10.14. Incluem-se na manutenção predial: pintura; substituição de azulejos, pisos e vidros; substituição de tomadas, lâmpadas, maçanetas, interruptores e registros; e outros reparos da rede hidráulica, de esgoto e de elétrica que se façam necessários.
- 10.15. Todas as despesas decorrentes das modificações autorizadas correrão por conta da CONCESSIONÁRIA, e se incorporarão ao imóvel, sem qualquer direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 10.16. Não comercializar produtos e serviços que não estejam diretamente ligados ao objeto do contrato (alimentação).
- 10.17. Ajudar na fiscalização quanto a venda de produtos assemelhados por ambulantes na área

- externa da lanchonete/restaurante.
- 10.18. Manter durante os períodos, dias e horários normais de funcionamento todas as dependências completamente limpas, inclusive aquelas de uso comum (interna e externa), mesmo nas horas de maior movimento.
 - 10.19. Providenciar e sempre deixar disponíveis lixeiras em todas as áreas do prédio.
 - 10.20. Manter os extintores de incêndio vistoriados conforme a legislação vigente.
 - 10.21. Arcar com as despesas tais como: salários do pessoal, uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI's), treinamentos, encargos sociais e previdenciários, assim como aquelas voltadas para a aquisição dos gêneros e produtos alimentícios, de limpeza, manutenções preventivas e corretivas das áreas e bens móveis (móveis e equipamentos) disponibilizados etc.
 - 10.22. Fornecer aos trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário, tais como: gorro, jaleco, luvas etc. Manter em local de fácil acesso o mesmo material para uso de potenciais visitantes, de forma descartável. Os jalecos devem ser de cor branca.
 - 10.23. Afastar, de imediato, qualquer empregado ou pessoa da administração da CONCESSIONÁRIA, cuja presença seja julgada inconveniente pela CONTRATANTE, sem que daí decorra para esta, qualquer obrigação de ressarcimento.
 - 10.24. Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA devem realizar exames periódicos segundo a legislação vigente do Ministério do Trabalho (MTE NR7).
 - 10.25. Manter os funcionários uniformizados, portando crachá de identificação e os equipamentos de proteção individual exigidos pelos Ministérios da Saúde e do Trabalho.
 - 10.26. Afixar, em local visível, relações nominais dos empregados, constando funções e horários de trabalho.
 - 10.27. Providenciar Alvará Sanitário junto à Prefeitura e ao Corpo de Bombeiros, a fim de iniciar a execução do objeto. Somente mediante esta documentação será permitida a utilização do prédio.
 - 10.28. Responsabilizar-se pelos danos à integridade física e moral da comunidade universitária, dos seus empregados, de servidores da UFG ou de terceiros, decorrentes da execução do contrato, assim como aqueles oriundos de acidentes de trabalho.
 - 10.29. Servir alimentos frescos, de boa procedência e que atendam toda a Legislação inerente à atividade.
 - 10.30. Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários à sua comercialização e com a identificação do período de validade dentro do prazo.
 - 10.31. No período de férias acadêmicas, o funcionamento será definido pela empresa em consonância com a Coordenação de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças da UFG, através de seu fiscal. Após a aprovação, a divulgação à Comunidade Universitária ficará sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
 - 10.32. Para os meses de janeiro e julho serão concedidos desconto de 50% do valor mensal da contrapartida, referente ao período de férias acadêmicas.
 - 10.33. Manter sua Equipe Técnica com capacitação atualizada.
 - 10.34. Definir, juntamente a CONCESSIONÁRIA, os reajustes nos valores dos produtos, quando será emitida a correspondente autorização.
 - 10.35. Praticar preços não superiores aos preços de mercado, respeitando sempre aqueles propostos/definidos conjuntamente à Equipe Técnica da UFG e constantes da tabela de preços que deverá ser respeitada.
 - 10.36. Arcar com as despesas referentes ao Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas. Deverá ser CONCESSIONÁRIA empresa especializada que faça controle regular e apresente comprovantes.
 - 10.37. As desinsetizações deverão ser realizadas, preferencialmente, nos finais de semana, feriados e recesso escolares. Se necessário, deverá fazer rodízio nesses períodos, desde que mediante aviso antecipado.
 - 10.38. Fazer a limpeza periódica das caixas de gordura e esgotos, realizando o registro dos procedimentos e deixando-o afixado em local visível dentro dos respectivos ambientes.
 - 10.39. Exercer as atividades nos períodos, dias e horários preestabelecidos pela Coordenação de Administração da Pró-Reitoria de Administração e Finanças/UFG.

- 10.40. Afixar tabela de preços dos produtos comercializados em local de fácil visualização, observado o Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11 de setembro de 1990.
- 10.41. Não comercializar, sob nenhuma hipótese, bebidas alcoólicas e tabacaria em geral, assim como outros produtos nocivos à saúde.
- 10.42. Não transferir a outrem, total ou parcialmente, a responsabilidade pelo objeto desta licitação, estando vedada a subcontratação de empresa para execução do objeto desta Licitação, exceto em caso específico, a critério da CONTRATANTE, e mediante sua expressa autorização, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais.
- 10.43. Servir alimentos frescos, de boa procedência e que atendam a legislação inerente à atividade (Setor de Alimentação).
- 10.44. Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários à sua comercialização e com a identificação do período de validade dentro do prazo.
- 10.45. Atender às exigências dos órgãos e das autoridades fiscalizadoras das atividades inerentes ao ramo de alimentação, sendo de sua exclusiva responsabilidade todo e qualquer prejuízo causado à CONTRATANTE, a terceiros, a usuários da cantina e ao poder público, em decorrência das refeições servidas, assim como dos servidos dispensados para tal.
- 10.46. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as normas assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, conforme art. 55, inciso XIII, da lei 8666/93.
- 10.47. A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a CONTRATANTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que, seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 10.48. Não haverá permissão para utilização dos espaços para a produção de refeições por/para outras empresas, instituições ou de interesse particular.
- 10.49. Dar destinação final dos resíduos produzidos, devendo providenciar, às suas expensas o acondicionamento, o transporte e a destinação até o local no qual é feito recolhimento pela prefeitura municipal.
- 10.50. Fazem parte deste rol de obrigações da CONCESSIONÁRIA, todas as exigências e especificações técnicas deste Termo de Referência, a documentação e a proposta da CONCESSIONÁRIA, independentemente, de suas transcrições para este subitem.

11. AS OBRIGAÇÕES E DIREITOS DA CONTRATANTE

- 11.1. Realizar pesquisas periódicas junto aos usuários para avaliação dos produtos, aspectos de limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público. Se os resultados das pesquisas apontarem índices superiores a 50% (cinquenta pontos percentuais) de desaprovação, a CONCESSIONÁRIA será notificada e, caso esta avaliação se repita por mais de uma vez consecutiva, a UFG poderá encaminhar a rescisão unilateral do contrato.
- 11.2. As pesquisas poderão ser realizadas dentro do restaurante ou nas imediações, em qualquer horário, e não podem, em nenhuma hipótese, sofrer interferência ou proibição por parte da CONCESSIONÁRIA.
- 11.3. Garantir as concessões oferecidas no item 3 deste Termo de Referência.
- 11.4. Comunicar à Empresa CONCESSIONÁRIA qualquer alteração que ocorra no âmbito da UFG, que possa interferir no desenvolvimento das atividades das cantinas.
- 11.5. Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação.
- 11.6. Proceder às vistorias dos serviços por meio da fiscalização do contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.
- 11.7. Tomar as providências cabíveis, quando comunicada pela CONCESSIONÁRIA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.
- 11.8. Encaminhar relatórios com os dados levantados no processo de fiscalização, com as

medidas a serem tomadas na solução dos problemas detectados. Em caso de reincidência nas falhas observadas pelo fiscal, poderá encaminhar procedimento punitivo, inclusive com sugestão de rescisão unilateral do contrato.

12. DO ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

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

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. A Concedente poderá, sem ônus decorrente, aceitar modificações propostas pela Concessionária, com vistas ao aperfeiçoamento e exequibilidade do objeto licitado, no advento de algum fato novo ou qualquer imprevisto, as quais serão analisadas pela Administração.

16 . LEGISLAÇÃO APLICADA

16.1. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações;

Goiânia, março de 2017.

Cleiton Porto Moraes
Coordenação de Administração/PROAD

ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

CONCORRÊNCIA Nº. 10/2017.

Eu,, representante devidamente constituído (a) pela Empresa doravante denominado (**Licitante/Consórcio**), para fins do disposto no item 6.4.8 do Edital da Concorrência 10/2017, 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/Consórcio**), 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.

Goiânia, em ____ de _____ de 2017.

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



ANEXO III

CONTRATO N. ____ QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS E A FIRMA _____, PARA A PRESENTE LICITAÇÃO TEM COMO OBJETO A CONCESSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE UMA ÁREA LOCALIZADA ENTRE OS PRÉDIOS DA REITORIA E CIDARQ, CAMPUS SAMAMBAIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS, GOIÂNIA/GOIÁS, MEDINDO 167 M², PERTENCENTE À UFU, DESTINADA À EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS BÁSICOS DE LANCHONETE PARA TODA COMUNIDADE UNIVERSITÁRIA (PROFESSORES, SERVIDORES E ALUNOS) E VISITANTES.

De um lado a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE GOIÁS**, doravante denominada **CONCEDENTE**, instituição federal de ensino superior e pesquisa, constituída como autarquia educacional de regime especial e vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 3.834 - C de 14/12/1960, com sede no Campus Samambaia, Goiânia - GO, neste ato representada por seu Vice-Reitor PROF. MANOEL RODRIGUES CHAVES, brasileiro, casado, R.G. nº 1.203.318 DGPC, C.P.F. nº. 253.435.481-72, residente e domiciliado nesta Capital e do outro a firma _____, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ (MF) nº _____, estabelecido (a) à _____, neste ato representada pelo Sr. (a) _____, CPF nº _____, residente e domiciliado (a) _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, celebram o presente contrato, e demais elementos integrantes do processo licitatório nº. 23070.016837/2016-18, que, faz parte integrante deste contrato, independentemente de suas transcrições, sendo este Contrato regido pela Lei nº 8.666/93 e condições a seguir estipuladas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a presente licitação tem como objeto a concessão de uso, a título oneroso, de uma área localizada entre os prédios da Reitoria e CIDARQ, Campus Samambaia da Universidade Federal de Goiás, Goiânia/Goias, medindo 167 m², pertencente à UFU, destinada à exploração de serviços básicos de lanchonete para toda comunidade universitária (professores, servidores e alunos) e visitantes.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

As obrigações são as previstas no Termo de Referência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

As obrigações são as previstas no Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO, REAJUSTE E PAGAMENTO

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Pela presente concessão de uso a **concessionária** pagará uma quantia de **R\$ _____, (_____)** mensais, cujo pagamento será efetuado até o 10º dia útil ao mês subsequente, através de Guia de Recolhimento Único (GRU).

PARÁGRAFO SEGUNDO

A quantia acima referida será atualizada, anualmente, a contar da assinatura do contrato, de acordo com o índice do IGP-M/FGV;

PARÁGRAFO TERCEIRO

Para o pagamento referente ao ressarcimento ao erário referente ao consumo de energia elétrica, será até o dia 15 de cada mês corrente, após leitura do Medido de Energia nº. _____ do mês anterior, instalado na referida cantina.

PARÁGRAFO QUARTO

- 1.1. O não pagamento na data prevista implicará em cobrança pela **concedente**, multa de 10%, acrescido de juros legais de 1% ao mês sobre os devidos valores.

CLÁUSULA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

A vigência do contrato se dará após 10 (dez) dias úteis da publicação do mesmo no Diário Oficial da União.

A concessão será pelo prazo de 01 (um) ano a contar da data de vigência, podendo ser prorrogada a cada ano, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja interesse das partes, prevalecendo, porém, os interesses da Universidade.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

CLÁUSULA OITAVA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO DO CONTRATO

A inexecução total ou parcial das cláusulas e condições estabelecidas neste contrato, enseja a rescisão de acordo com o previsto nos artigos 77 e 80 da lei n.º 8666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO

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

- a) se houver paralisação dos serviços, sem comunicação à **concedente** ou sua prévia concordância;
- b) se vier a subempreitar ou transferir a terceiros, no todo ou em parte, o direito de comercialização dos produtos na área objeto deste contrato, sem o prévio consentimento da **concedente**;

- c) se vier a utilizar a área e instalações (água, energia etc.) objeto desta concessão para atividades estranhas aos interesses da concedente;
- d) se após pesquisa realizada pela UFG, entre os usuários (Comunidade Universitária), sobre o grau de satisfação dos produtos comercializados, limpeza, higiene e conservação das instalações, urbanidade e cortesia no atendimento ao público em geral, apontar pela desaprovação, com índice igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);
- e) se requerer concordata ou ter decretado sua falência,
- f) se vier a infringir no todo ou parte o rol das alíneas da Cláusula Terceira.

CLÁUSULA NONA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

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

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA

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

SUBCLÁUSULA SEGUNDA

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

SUBCLÁUSULA TERCEIRA

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

SUBCLÁUSULA QUARTA

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DO FORO

O Foro do presente contrato é o da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado de Goiás, com exclusividade.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

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

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

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

Goiânia, ___ de _____ de 2017.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHA:

TESTEMUNHA: