

ANEXO XI

MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO

**CONTRATO DE CONCESSÃO
ONEROSA DE USO Nº ____/2015,
QUE ENTRE SI CELEBRAM A
UNIVERSIDADE FEDERAL DE
LAVRAS E A EMPRESA
_____, NA FORMA
ABAIXO:**

Pelo presente Instrumento e na melhor forma de direito, de um lado, a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS**, pessoa jurídica de direito público, autarquia especial integrante da Administração Indireta da União, criada pela Lei n.º 8.956, de 15/12/94, vinculada ao Ministério da Educação, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 22.078.679/0001-74, com sede na cidade de Lavras, Estado de Minas Gerais, *Campus* Universitário, Caixa Postal 3037, doravante denominada **CONCEDENTE**, neste ato representada por seu Reitor, Professor **JOSÉ ROBERTO SOARES SCOLFORO**, brasileiro, casado, nomeado pelo Decreto Presidencial de 25 de maio de 2012, publicado no *Diário Oficial* da União de 28 seguinte, página 1, Seção 2, portador da Cédula de Identidade n.º 240.427, emitida pela SPC/ES e do CPF n.º 489.081.007-25, residente e domiciliado na cidade de Lavras, Estado de Minas Gerais, na Rua Horácio de Carvalho, n.º 165, Centro, e, de outro lado, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob n.º _____, com sede na cidade de _____, Estado de _____, na Rua _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada por seu (indicar o cargo/função), **Sr.** _____, brasileiro, (estado civil), portador da Cédula de Identidade n.º _____, emitida pela SSP/_____ e do CPF n.º _____, residente e domiciliado na cidade de _____, Estado de _____, tendo em vista o que consta no Processo Administrativo n.º **23090.019323/2015-03** referente ao Edital da Concorrência n.º 011/2015, resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE CONCESSÃO ONEROSA DE USO**, que será regido pela Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, na Lei n.º 6.120, de 15 de outubro de 1974, na Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar n.º 147, de 7 de agosto de 2014, pelo Decreto n.º 8.538, de 6 de outubro de 2015, pela Resolução RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, e pelas demais legislações correlatas, bem como pelas cláusulas e condições a seguir estabelecidas:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto da presente licitação é a concessão de uso de espaço público, a título oneroso, localizado na região central do *campus* da Universidade Federal de Lavras, com vistas à prestação de serviços de restaurante e lanchonete, especializado em comida natural, com área construída em 48,87 m² (reservada para

instalação do restaurante), e área externa com aproximadamente 250,42 m² (praça de alimentação), em conformidade com às especificações constantes neste, Contrato, no Edital e seus anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO AO EDITAL E À PROPOSTA

Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 011/2015, Processo nº 23090.019323/2015-03, com seus Anexos e a **PROPOSTA** da **CONCESSIONÁRIA**.

CLÁUSULA TERCEIRA É DA VIGÊNCIA

O presente contrato de concessão terá vigência por 24 (vinte e quatro) meses, contados da data de sua assinatura, e terá eficácia após a publicação de seu extrato no *Diário Oficial* da União.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A concessionária fica obrigada a iniciar os serviços em até 30 (trinta) dias após a assinatura deste contrato de concessão, com todas as adequações do local prontas.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - O presente Contrato poderá ser prorrogado por meio de termo aditivo, observada a legislação aplicável à matéria.

CLÁUSULA QUARTA - DA UTILIZAÇÃO DO IMÓVEL

A **CONCESSIONÁRIA** não poderá usar o imóvel para fim diverso ao estipulado na Cláusula Primeira, bem como não poderá transferir o bem, sob qualquer forma.

CLÁUSULA QUINTA É DA INFRAESTRUTURA

Entende-se por infraestrutura, as instalações físicas da área de concessão, bem como todos os seus bens e equipamentos necessários ao funcionamento, a Concessionária receberá o imóvel, conforme descrito no Anexo XII do edital.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A **CONCEDENTE** não fornecerá quaisquer equipamentos, vasilhames, utensílios ou mobiliário, ficando sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** em providenciá-los.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter máquinas, utensílios, equipamentos e pessoal em quantidades compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento ao usuário.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A correta coleta, armazenagem e destinação do lixo tanto comum, quanto infectante são de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** e a suas custas.

CLÁUSULA SEXTA É DA ALTERAÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARO NAS ÁREAS DE CONCESSÃO

A **CONCESSIONÁRIA** poderá fazer alterações ou modificações que se fizerem necessárias para melhor adequar o espaço da área no atendimento aos

usuários, desde que não altere a estrutura principal (primária) do estabelecimento utilizando-se de paredes falsas, fato este que imputará à **CONCESSIONÁRIA** a apresentação do(s) Projeto(s) Técnico(s), arquitetônico, de interiores, elétrico, estrutural, e demais projetos pertinentes, para análise e aprovação da Pró-Reitoria de Planejamento e Gestão (PROPLAG) e da Prefeitura do Campus. As despesas decorrentes tanto da intervenção física na área de concessão quanto da elaboração do(s) projeto(s) técnico(s) necessário(s) ocorrerão à conta da **CONCESSIONÁRIA**.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Caso a intervenção na estrutura seja autorizada não terá direito a **CONCESSIONÁRIA** a qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da UFLA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas decorrentes do uso e tempo de uso do espaço serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**. Nos serviços e reparos que porventura forem executados deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, aprovados previamente pela PROPLAG e pela Prefeitura do Campus.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - É vedado alterar a fachada principal do estabelecimento, sendo obrigada, a **CONCESSIONÁRIA**, utilizar do padrão de comunicação visual da fachada estabelecido pela UFLA.

SUBCLÁUSULA QUARTA - As manutenções decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da **CONCESSIONÁRIA**. A manutenção abrange, entre outros, os seguintes itens:

- a. Água e esgoto:
- b. Tubos e conexões;
- c. Louças e metais;
- d. Equipamentos, válvulas, sifões, etc.;
- e. Limpeza de caixa de gordura.
- f. Energia:
- g. Eletrodutos e conexões;
- h. Lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, etc;

SUBCLÁUSULA QUINTA - Na hipótese da Comissão de Fiscalização encontrar inconformidades na inspeção inicial ou outra inspeção qualquer, a **CONCESSIONÁRIA** será notificada e terá prazo determinado para corrigir as irregularidades.

CLÁUSULA SÉTIMA É DAS BENFEITORIAS

Caso a obra seja autorizada, a **CONCESSIONÁRIA** não terá direito a qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da **CONCEDENTE**.

SUBCLÁUSULA ÚNICA - As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização legal e da PROPLAG e da Prefeitura Universitária, serão incorporadas ao imóvel. Por ocasião da rescisão deste Contrato,

as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da **CONCEDENTE** sem nenhum direito de ressarcimento.

CLÁUSULA OITAVA É DOS ITENS A SEREM COMERCIALIZADOS E DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

A **CONCESSIONÁRIA** deverá ofertar os itens conforme descrito no Anexo X do Edital da Concorrência nº 011/2015, de acordo com os preços sinalizados, os quais representam os preços máximos a serem praticados.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O cardápio deverá ser elaborado com base na culinária tradicional local, tanto quanto se primando por incluir alimentos saudáveis e naturais.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Cardápio de Referência de produtos a serem comercializados é o apresentado abaixo:

| Descrição do Item | Composição (alacarte, self service, refeição, etc) | Unidade | Valor Unitário | Valor Total |
|--|--|---------|----------------|-------------|
| 1. Cardápio de referência de produtos a serem comercializados: | | | | |
| 1.1. Grelhados: de carne bovina, suína, soja, frango, peixes. | | | | |
| 1.2. Sugestão de molhos: barbecue, chimichurri, teriyaki e picante. | | | | |
| 1.3. Massas especiais: | | | | |
| 1.3.1. variados tipos de macarrão entre integrais e não integrais (ninho, espaguete, talharim, cabelo de anjo, penne, farfalle) com molhos. | | | | |
| 1.3.2. nhoque; | | | | |
| 1.3.3. crepe integral; | | | | |
| 1.3.4. lasanha de berinjela, e outros; | | | | |
| 1.3.5. Sugestão de molhos: branco com espinafre, branco com cream cheese, sugo com manjerição, sugo com cream cheese. | | | | |
| 1.4. Acompanhamentos: | | | | |
| 1.4.1. Arroz branco e arroz sete cereais; | | | | |
| 1.4.2. arroz com azeitona verde, cenoura ralada, cebolinha e vagem; | | | | |
| 1.4.3. mistura de arroz com feijão; | | | | |
| 1.4.4. purê de batata e de mandioquinha; | | | | |
| 1.4.5. omelete, com diferentes recheios. | | | | |
| 1.5. Saladas: | | | | |
| 1.5.1. legumes grelhados: abobrinha, brócolis e cenoura; | | | | |
| 1.5.2. folhas frescas; | | | | |
| 1.5.3. brócolis e couve-flor cozidos; | | | | |
| 1.5.4. champignon; | | | | |
| 1.5.5. tomate seco; | | | | |
| 1.5.6. cenoura, beterraba e tomate cereja; | | | | |
| 1.5.7. quinoa, sementes de girassol, gergelim; | | | | |
| 1.5.8. Sugestão de molhos: mostarda e mel, iogurte com alcaparras, geleia com cebola, grego e limão. | | | | |
| 1.6. Wraps recheados. | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 1.7. Bebidas em geral: | | | | |
| 1.7.1. sucos naturais, preferencialmente da própria fruta, podendo ser preparados com água ou leite (desnatado, semidesnatado ou integral): | | | | |
| 1.7.1.1. limonada; | | | | |
| 1.7.1.2. laranja; | | | | |
| 1.7.1.3. maracujá; | | | | |
| 1.7.1.4. abacaxi; | | | | |
| 1.7.1.5. acerola; | | | | |
| 1.7.1.6. goiaba | | | | |
| 1.7.1.7. graviola | | | | |
| 1.7.1.8. manga | | | | |
| 1.7.1.9. pêssego; | | | | |
| 1.7.1.10. caju; | | | | |
| 1.7.1.11. abacaxi com hortelã; | | | | |
| 1.7.1.12. cenoura e laranja; | | | | |
| 1.7.1.13. abacaxi e laranja; | | | | |
| 1.7.1.14. maracujá e gengibre; | | | | |
| 1.7.1.15. laranja e gengibre; | | | | |
| 1.7.1.16. laranja, beterraba e agrião; | | | | |
| 1.7.1.17. morango, maçã e laranja; | | | | |
| 1.7.1.18. amora, maçã e morango; | | | | |
| 1.7.1.19. maracujá, laranja e hortelã; | | | | |
| 1.7.1.20. açaí, laranja, morango e banana; | | | | |
| 1.7.1.21. limão, laranja, abacaxi e gengibre; | | | | |
| 1.7.1.22. beterraba, cenoura e laranja; | | | | |
| 1.7.1.23. laranja, limão, agrião, mel e hortelã; | | | | |
| 1.7.1.24. água de coco; | | | | |
| 1.7.1.25. suco de milho; | | | | |
| 1.7.1.26. chá em infusão de ervas, diferentes sabores; | | | | |
| 1.7.1.27. água mineral (com e sem gás); | | | | |
| 1.8. Sobremesas: | | | | |
| 1.8.1. salada de frutas (mínimo de quatro frutas distintas); | | | | |
| 1.8.2. brigadeiro de cenoura; | | | | |
| 1.8.3. brownie; | | | | |
| 1.8.4. mousse de chocolate; | | | | |
| 1.8.5. mousse de morango com manjeriço; | | | | |
| 1.8.6. mousse de maracujá; | | | | |
| 1.8.7. mousse de limão; | | | | |
| 1.9. Lanches: | | | | |
| 1.9.1. salgados assados com recheios associados ou não, dentre pastéis, esfirras, empadas e tortinhas: | | | | |
| 1.9.1.1. frango; | | | | |
| 1.9.1.2. carne bovina; | | | | |
| 1.9.1.3. palmito; | | | | |
| 1.9.1.4. tomate seco com ricota; | | | | |
| 1.9.1.5. três queijos (mussarela, provolone e cream cheese); | | | | |
| 1.9.1.6. tomate seco, mussarela de búfala e rúcula; | | | | |
| 1.9.1.7. atum. | | | | |
| 1.9.2. sanduíches com recheios associados ou não, em pão integral; italiano branco; francês; 9 grãos; integral, aveia e mel; dentre outros: | | | | |
| 1.9.2.1. atum, frango, presunto, peito de peru | | | | |
| 1.9.2.2. queijo mussarela, cream cheese, ricota, mussarela de búfala; | | | | |
| 1.9.2.3. ovos; | | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| 1.9.2.4. azeitona, tomate cereja, tomate, rúcula, tomate seco, espinafre, berinjela; | | | | |
| 1.9.2.5. deverá disponibilizar molhos e temperos para serem servidos com os lanches. | | | | |
| 1.9.3. bolos e pães de diferentes sabores com e sem glúten. | | | | |

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - É expressamente vedada a comercialização de:

- a. Bebidas alcoólicas;
- b. Artigos de tabacaria;
- c. Bilhetes lotéricos;
- d. Caça níqueis;
- e. Jogos de azar, em geral;
- f. Substâncias entorpecentes ou que causem dependência física ou psíquica (Lei 6.368/95);
- g. Demais artigos e mercadorias estranhas à finalidade da concessão de uso.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Alguns itens como balas, gomas de mascar e assemelhados, poderão ser comercializados.

SUBCLÁUSULA QUINTA - As diferentes combinações entre os itens que compõem o cardápio para comercialização diária ficarão a cargo da concessionária. Ressalta-se, apenas, a obrigatoriedade da mesma fornecer diariamente o mínimo de 3 (três) tipos de refeições completas (carboidrato, vitaminas, sais minerais e proteína), 2 (dois) variedades de sobremesa, 5 (cinco) tipos de lanches naturais e 5 (cinco) tipos de bebidas, todos com base no cardápio de referência.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Os tipos alimentos e bebidas em geral deverão ser variados durante a semana.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - O estabelecimento deverá disponibilizar, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial, sal e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.).

SUBCLÁUSULA OITAVA - Outros itens poderão ser incluídos no cardápio mediante anuência prévia e expressa da UFLA, ou de proposta desta, desde que os preços sejam, comprovadamente, compatíveis com os praticados no mercado local.

SUBCLÁUSULA NONA - A **CONCESSIONÁRIA** deverá providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos, à temperatura ambiente e refrigerada, e de material necessário à sua atividade normal, consoante às legislações vigentes, obrigação esta que se estende a possíveis ambientes externos à área de concessão em que a **CONCESSIONÁRIA** pré-produza os produtos a serem comercializados.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - Será de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras

coletadas que forem movidas pela UFLA, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade do produto analisado.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e encaminhado à distribuição e não servido.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Em hipótese alguma será admitida a utilização em cardápios futuros os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para produção de outros lanches, bem como mantê-los em geladeiras, freezers ou câmaras, salvo conforme disposto na Resolução RDC nº 216/2004.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - É proibido comercializar e/ou estocar gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Deverá controlar a temperatura das preparações, tanto frias quanto quentes, acondicionando cada uma da maneira mais adequada a cada tipo, conforme normas técnicas e legislações vigentes.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Todos os alimentos preparados, semipreparados ou estocados e demais produtos deverão ser manuseados, acondicionados e refrigerados consoante às normas vigentes de segurança alimentar, especialmente as regulamentadas pela ANVISA.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - Semanalmente, poderá a UFLA sortear um item do cardápio da **CONCESSIONÁRIA** para proceder à análise sensorial e microbiológica, com vistas a averiguar a qualidade e condições de segurança alimentar dos produtos comercializados, cujos resultados serão utilizados pela Comissão de Fiscalização do contrato para fins de averiguação do desempenho da mesma.

CLÁUSULA NONA - CONDIÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

A **CONCESSIONÁRIA** explorará os serviços de lanchonete e restaurante, atendendo a toda a comunidade universitária, de segunda a sexta-feira.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O horário de funcionamento, dedicado ao serviço de lanchonete será no mínimo de 6h30 às 22h, continuamente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - O horário de funcionamento, dedicado ao serviço de restaurante, serviço de almoço e jantar, 10h30 às 14h e de 18h às 22h.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A **CONCESSIONÁRIA** poderá prestar os serviços de restaurante e lanchonete aos sábados, até às 13h.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Os horários estabelecidos poderão ser alterados, desde que aprovados pela Administração da Universidade Federal de Lavras.

SUBCLÁUSULA QUINTA - A UFLA, por meio da Comissão de Fiscalização, mediante proposta de alteração dos horários, ou funcionamento em horários especiais, após análise, poderá rever os horários vigentes e/ou aceitar novas propostas de horário de expediente.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Durante o período de férias escolares será obrigatória a prestação dos serviços, situação esta em que o horário será previamente proposto pela **CONCESSIONÁRIA** e analisado pela Comissão de Fiscalização.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Em casos especiais, a exemplo de datas de realização de concursos ou eventos, a UFLA poderá solicitar os préstimos da **CONCESSIONÁRIA**.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no Projeto Básico.

SUBCLÁUSULA NONA - O funcionamento da área de concessão será objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária, órgãos fiscalizadores do Município, Estado, União e da própria UFLA.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - É obrigatório o uso de uniformes e crachá pelos funcionários do estabelecimento consoante às seguintes disposições:

I. O crachá deverá constar, no mínimo, nome, função e fotografia do funcionário, e a identificação do empregador.

II. Compõem o uniforme os seguintes itens: calçado, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos (toucas e bibicos).

III. Os itens calça, camisa ou camiseta e proteção para cabelos dos uniformes dos funcionários que trabalharão na área de produção deverão ser da cor branca, e os sapatos deverão ser fechados.

IV. Para os funcionários auxiliares de serviços gerais, estes deverão utilizar uniforme em que a camisa ou camiseta terá cor diferente da calça, e ambos em cores claras. Deverão utilizar todos os equipamentos de proteção individual necessários, tais como luvas de látex e sapato de segurança emborrachado, bem como protetor de cabelo.

V. Os uniformes dos funcionários que trabalharão com o atendimento ao público deverão ser compostos por calça, camisa ou camiseta e sapato fechado. A cor será a critério da **CONCESSIONÁRIA**, observando a obrigatoriedade de serem de cores claras.

VI. A utilização dos uniformes deverá ser em tempo integral durante a jornada de trabalho de todos os funcionários.

VII. Não será permitido o uso de bonés+ como proteção de cabelos nem a utilização de calças jeans (pessoais) como uniforme.

VIII. O material a ser utilizado na confecção dos uniformes dos funcionários ficará a critério da **CONCESSIONÁRIA**, observando as adequações dos mesmos ao ambiente de trabalho bem como as normas de segurança e higiene de trabalho.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - O lixo resultante das atividades terá que ser retirado toda vez que for necessário e no horário adequado, devidamente acondicionado em sacos plásticos indevassáveis, conforme norma técnica de higiene, sanitárias e procedimentos de coleta seletiva.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - Os funcionários da área de concessão deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição, urbanidade, presteza e rapidez.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - A Comissão de Fiscalização poderá solicitar o afastamento ou a substituição de qualquer funcionário da **CONCESSIONÁRIA** cuja atuação seja considerada inconveniente às normas internas da UFLA.

I. Na hipótese prevista no subitem anterior, à **CONCESSIONÁRIA** e ao funcionário serão facultados os direitos de ampla defesa e contraditório.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - Nenhuma alteração na estrutura física das instalações poderão ser efetuadas sem o consentimento da Comissão de Fiscalização e Prefeitura do Campus.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - Na hipótese da necessidade de transporte de alimentos preparados ou semipreparados, o mesmo deverá ser feito consoante às legislações pertinentes à disciplina, primando-se em preservar a qualidade dos alimentos e diminuir os riscos de contaminação dos mesmos.

CLÁUSULA DÉCIMA - PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Os preços dos produtos serão aqueles estabelecidos na SUBCLÁUSULA SEGUNDA da CLÁUSULA SÉTIMA.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A tabela de preços praticados deverá ser exposta em local de fácil acesso e visibilidade ao público.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Os preços praticados deverão ser compatíveis com os preços de estabelecimentos comerciais, do mesmo ramo, situados na cidade de Lavras, ou região.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Promover diariamente um %combo promocional+ dos produtos disponíveis naquele dia, sendo composto por um alimento sólido e um líquido (Promoção do Dia). O desconto no %combo+deverá ser de, pelo menos, 15% em relação ao somatório dos preços individuais dos componentes do mesmo.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Periodicamente, ou sempre que houver reiteradas reclamações dos usuários, a Comissão de Fiscalização fará pesquisa de preços de mercado, por amostragem, dos itens comercializados na área de concessão e fará comparação com os preços do mercado local para verificar a condição estabelecida no item anterior.

SUBCLÁUSULA SEXTA - Existindo discrepância nos preços praticados, a Comissão de Fiscalização concederá um prazo para que tais preços sejam adequados aos valores de mercado.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS SERVIÇOS E DA AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DA CONCESSIONÁRIA

Os serviços serão prestados da seguinte maneira:

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Atendimento direto no balcão da lanchonete/restaurante durante o horário especificado neste instrumento.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - "É facultada a CONCESSIONÁRIA, ofertar o Serviço de %tele-entrega+ para os produtos comercializados no restaurante/lanchonete que puderem ser transportados, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, a qualquer local dentro do *Campus Universitário*, sem acréscimo no preço. Caso a **CONCESSIONÁRIA** opte por disponibilizar o serviço de tele-entrega, ela deverá disponibilizar os horários de atendimento previamente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O espaço será entregue a concessionária, conforme especificações do Anexo XII do edital e caberá a mesma executar as obras de acabamento conforme suas necessidades e desde que, atendidas as exigências do Item 7 e Item 8, contidas no Anexo do XII do Edital, será ainda de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** equipar e mobiliar o empreendimento para a prestação dos serviços.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Será de responsabilidade integral da **CONCESSIONÁRIA** manter o ambiente da lanchonete/restaurante devidamente limpo e higienizado, devendo realizar o mais adequado acondicionamento e descarte do lixo gerado na prestação dos serviços e de seus clientes, devendo:

I. Manter o ambiente devidamente limpo e higienizado, realizando o mais adequado acondicionamento e descarte do lixo gerado por seus clientes.

II. Disponibilizar lixeiras individuais com tampa e pedal, fabricadas em plástico resistente, volume mínimo de 50 (cinquenta) litros, em quantidade não inferior a 3 (três) unidades a serem alocadas em locais variados e de fácil acesso dos clientes.

III. Disponibilizar sacos plásticos em todas as lixeiras de uso comum dos clientes.

IV. Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades e de seus clientes, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de animais sinantrópicos, microorganismos e propagação de odores desagradáveis. O lixo deverá ser retirado do ambiente da concessão e feita a disposição adequada, ao menos, 6 (seis) vezes por dia nos dias de semana.

V. Separar o lixo orgânico do lixo reciclável, devendo proceder à respectiva destinação final mais adequada a cada tipo de lixo, atentando-se às questões de sustentabilidade.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Proceder ao descarte legal e sustentável ou reciclagem de produtos potencialmente nocivos ao meio ambiente, como óleo de cozinha.

SUBCLÁUSULA SEXTA - É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Contrato.

SUBCLÁUSULA SÉTIMA - Para fins de verificação da conformidade da prestação dos serviços ao padrão de qualidade estipulado pela UFLA neste instrumento, esta avaliará, trimestralmente, o desempenho da **CONCESSIONÁRIA** por meio da Avaliação de Desempenho . Anexo II, IIA, do edital da Concorrência nº 011/2015.

SUBCLÁUSULA OITAVA - A Avaliação de Desempenho será realizada pela Comissão de Fiscalização do contrato ou por servidores designados pela Pró-Reitoria de Planejamento e Gestão.

I. As supervisões que darão subsídio para a Avaliação de Desempenho serão realizadas nas dependências da lanchonete/restaurante, pelos componentes descritos no item anterior e acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da **CONCESSIONÁRIA**. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por funcionários da **CONCESSIONÁRIA** não será impedimento para realização das atividades.

II. Não haverá limites para a realização das supervisões, que serão realizadas em dias aleatórios pela Comissão de Fiscalização ou por servidor designado pela Pró-Reitoria de Planejamento e Gestão.

SUBCLÁUSULA NONA - A **CONCESSIONÁRIA** receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação de Desempenho e terá prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contados a partir do recebimento do documento, para interpor pedido de reconsideração do resultado. A reconsideração será avaliada pela Comissão de Fiscalização do contrato, em igual prazo. Caberá recurso junto à Pró-Reitoria de Planejamento e Gestão, em prazo não superior a 5 (cinco) dias contados do recebimento do resultado da reconsideração.

SUBCLÁUSULA DÉCIMA - Além do intuito balizador de acompanhamento da qualidade dos serviços prestados pela **CONCESSIONÁRIA**, os resultados da Avaliação de Desempenho serão utilizados pela UFLA para fins de instrução de processo administrativo, nos termos da Lei 8.666/93, para aplicação das sanções administrativas cabíveis, quando necessário.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO

A **CONCESSIONÁRIA** consoante à Lei nº. 6.583/78 e Resolução CFN nº. 378/05 deverá, na qualidade de executor de atividade ligada à alimentação e nutrição humana, conforme objeto social de sua empresa, registrar-se junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais (CRN/MG).

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A **CONCESSIONÁRIA** deverá possuir para o referido posto, certidão de regularidade atualizada expedida pelo Conselho Profissional competente.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A CONCESSIONÁRIA deverá possuir para o aludido posto, alvarás de funcionamento e sanitário atualizados, expedidos pelo órgão competente.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A CONCESSIONÁRIA Deverá, também, a **CONCESSIONÁRIA** possuir profissional nutricionista como responsável técnico pelo estabelecimento, conforme disposto na Lei nº. 8.234/91 e Resoluções CFN nº. 380/05 e 419/08.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA É DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

São obrigações da **CONCEDENTE**:

- I. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.
- II. Adequar a área da praça de alimentação, quando do início das atividades, com mobiliário confortável, bem como de adequada distribuição e organização do mesmo de forma a permitir o livre acesso e circulação dos usuários.
- III. Cuidar da limpeza e higiene diariamente da área de fluxo de pessoas que exceda a praça de alimentação.
- IV. Disponibilizar lixeiras e respectivos sacos de lixo em toda a área da praça de alimentação, inclusive lixeiras para coleta seletiva de resíduos.
- V. Disponibilizar acesso a energia elétrica.
- VI. Disponibilizar acesso a água.
- VII. Disponibilizar acesso a central de gás.
- VIII. Disponibilizar acesso a instalações para telefone.
- IX. Exercer fiscalização sobre os serviços objeto da concessão.
- X. Exigir, a qualquer momento, a apresentação das carteiras de trabalho dos funcionários de acordo com a legislação em vigor e outras documentações trabalhistas, bem como, o uso obrigatório de uniforme estabelecido para o serviço e o uso de crachá de identificação.
- XI. Exigir da **CONCESSIONÁRIA** a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e prestação.
- XII. Notificar, por escrito, a **CONCESSIONÁRIA**, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.
- XIII. Manter arquivado, junto ao contrato, toda correspondência trocada entre as partes.
- XIV. Manter firme e valiosa a concessão, desde que mantida as condições contratuais e qualidade dos serviços.
- XV. Emitir os recibos de quitações do valor mensal da concessão, do consumo de energia elétrica e do consumo de telefonia, quando da apresentação do comprovante de recolhimento da GRU pela **CONCESSIONÁRIA**.
- XVI. Designar Comissão de Fiscalização composta por servidores da instituição para acompanhar e fiscalizar o contrato, conforme previsto no artigo 67 da Lei 8.666 de 21 de junho de 1993;
- XVII. Publicar o extrato deste Contrato no *Diário Oficial* da União.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

São obrigações da **CONCESSIONÁRIA**:

- I. Responsabilizar-se pelas adequações necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades da área concedida e demais meios indispensáveis e necessários à realização das atividades fins.
- II. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A **CONCESSIONÁRIA** deverá acatar a sugestão da Comissão de Fiscalização quando esta constatar que o número de funcionários estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- III. Planejar e executar o seu próprio Plano de Controle Médico e Saúde Ocupacional que contemple todos os funcionários.
- IV. Planejar e executar seu próprio Plano de Controle e Manejo Integrado de Pragas Urbanas.
- V. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na área de concessão, bem como a limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e de toda área física.
- VI. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) aos seus empregados.
- VII. Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade.
- VIII. Indicar um preposto responsável para responder pelo funcionamento da área de concessão.
- IX. Registrar todos os funcionários que trabalharão na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária vigentes.
- X. Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a UFLA, os usuários e para com terceiros.
- XI. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da UFLA e de terceiros.
- XII. Arcar com despesas médicas, em virtude de distúrbio alimentar comprovados por exames médicos ou laboratoriais, causados em usuários que, comprovadamente, tenham se intoxicado com alimentos comercializados no estabelecimento, conforme disposições do tópico %Do Controle de Qualidade dos Alimentos+constante no Anexo I - Projeto Básico.
- XIII. Colocar número de funcionários suficientes ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal.
- XIV. Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, telefônica, exaustão, lógica e outras, sempre que necessário e às suas expensas.
- XV. Informar à UFLA, por escrito, a relação de máquinas e equipamentos 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 a UFLA. Primar pela utilização de equipamentos com certificado de consumo de energia %A+, emitidos pelo INMETRO.

- XVI.** Promover diariamente um **combo promocional** dos produtos disponíveis naquele dia, sendo composto por um alimento sólido e um líquido (Promoção do Dia). O desconto no **combo** deverá ser de, pelo menos, 15% em relação ao somatório dos preços individuais dos componentes do mesmo.
- XVII.** Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.
- XVIII.** Manter os funcionários devidamente uniformizados.
- XIX.** Observar, rigorosamente, a legislação sanitária, do código de postura e tributária do Município, do Estado e da União, no que concerne à sua área de atuação.
- XX.** Oferecer aos clientes produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.
- XXI.** Obter junto à Prefeitura Municipal de Lavras os alvarás de funcionamento e sanitário referentes à atividade de comercialização de gêneros alimentícios.
- XXII.** Manter afixado em quadro e em local visível ao público os alvarás de funcionamento e sanitário, tanto quanto o certificado de inspeção realizado pelo seu Plano de Controle e Manejo Integrado de Pragas Urbanas.
- XXIII.** Nos itens e produtos, que for possível, afixar seus respectivos preços, bem como manter a tabela de preços dos produtos em local visível aos clientes.
- XXIV.** Facilitar à Comissão de Fiscalização a inspeção da área física e da documentação probatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária, securitária e trabalhista, e as demais que por ela forem solicitadas.
- XXV.** Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.
- XXVI.** Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária relativa aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.
- XXVII.** Observar o horário de funcionamento estabelecido neste instrumento. Atender pedido, feito pela Comissão de Fiscalização, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da UFLA.
- XXVIII.** Responsabilizar-se pelo pagamento da despesa oriunda do consumo de água e energia elétrica, gás e telefone.
- XXIX.** Recolher:
- i. O valor referente ao aluguel por meio de Guia de Recolhimento da União . GRU, exclusivamente no Banco do Brasil, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido.
 - ii. As taxas de energia elétrica, água, gás e a tarifa de telefonia mensalmente, por intermédio de GRU, até a data de seus respectivos vencimentos.
 - iii. Caso solicitado, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, da data da solicitação, caberá à **CONCESSIONÁRIA** comprovar perante a Comissão de Fiscalização o recolhimento dos valores acima descritos.
- XXX.** Dispor de Emissor de Cupom Fiscal, mínimo de uma unidade, e emitir o respectivo cupom fiscal para toda e qualquer venda que realize, independentemente da solicitação do cliente.

- XXXI.** Dispor de máquina de cartão de crédito e débito, mínimo de uma unidade, e jamais recusar-se a aceitar cartão dos clientes, qualquer que seja o valor da compra, ressalvada a hipótese de inoperância do sistema.
- XXXII.** Jamais indispor-se com a UFLA em virtude desta dispor o espaço externo da lanchonete/restaurante/cantina para apresentações artístico-culturais.
- XXXIII.** Restituir, nas mesmas condições que lhe foram entregues para uso, a área e instalações cedidas, quando oportunamente disposto pela UFLA.
- XXXIV.** Manter firme e imperioso o contrato, sendo vedado ceder, sublocar ou transferir a concessão de uso de espaço público celebrado entre a UFLA e a **CONCESSIONÁRIA** a terceiros.
- XXXV.** Registrar o estabelecimento junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais, tanto quanto dispor de responsável técnico legalmente habilitado conforme a legislação vigente.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS DA CONCESSIONÁRIA

- I.** Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Universidade Federal de Lavras.
- II.** Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no decorrer do fornecimento e do desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da Universidade Federal de Lavras.
- III.** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas à execução dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou contingência.
- IV.** Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do objeto desta licitação.
- V.** A inadimplência do licitante, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere à Administração da Universidade Federal de Lavras a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto desta licitação, razão pela qual o licitante renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a Universidade Federal de Lavras.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONCESSIONÁRIA - Deverá a concessionária observar, também, o seguinte:

- I.** É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal da Universidade Federal de Lavras durante a vigência do contrato.
- II.** É expressamente proibida, a veiculação de publicidade acerca desta licitação, salvo se houver prévia autorização da Administração da Universidade Federal de Lavras.

III. É expressamente proibido a veiculação de publicidade em mesas, cadeiras, placas, sem a prévia e expressa autorização da Concedente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA É DO VALOR DA CONCESSÃO E DAS FORMAS DE PAGAMENTO

O valor mensal para o ônus da concessão é de R\$ x.xxx,xx (xxxxxxxxxxxxxxxxxx), conforme proposta de preços da **CONCESSIONÁRIA**.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - O valor mensal de que trata este item começará a ser contado a partir da data da vigência do Contrato.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - O pagamento do valor mensal estipulado, será efetuado pela **CONCESSIONÁRIA** mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), após parecer (avaliação) da Comissão de Fiscalização de Contrato.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - O pagamento das demais despesas, como telefone, água, gás, esgoto e energia elétrica será feito pela **CONCESSIONÁRIA**, em depósito na conta única da União, seguindo os parâmetros abaixo:

- I. O ressarcimento referente à utilização de água se dará por meio do cálculo da exata quantidade consumida pela **CONCESSIONÁRIA**, em m³, multiplicada pelo valor por unidade de medida que a **CONCESSIONÁRIA** de água e esgoto do município de Lavras aplicar à UFLA.
- II. O ressarcimento referente à utilização de energia elétrica se dará por meio do cálculo da exata quantidade consumida pela **CONCESSIONÁRIA**, em Kwh, multiplicada pelo valor por unidade de medida que a **CONCESSIONÁRIA** de energia elétrica do município aplicar à UFLA.
- III. O ressarcimento referente à utilização de gás do tipo GLP se dará por meio do cálculo da exata quantidade consumida pela concessionária, em Kg, multiplicada pelo valor por unidade de medida que o fornecedor de GLP licitado aplicar à UFLA.
- IV. No que tange ao ressarcimento de gastos com telefone, será disponibilizado à **CONCESSIONÁRIA** um ponto de ramal autorizado a realizar ligações apenas a outros ramais internos à UFLA. Neste sentido, considerando que, por ora, este tipo de ponto é contratado a %tarifa zero+ para esta Universidade, não será cobrado da **CONCESSIONÁRIA** o ressarcimento referente a gastos com telefonia, todavia, caso ocorra alteração no contrato de telefonia desta instituição e esta %modalidade+ passar a gerar ônus, será cobrado o ressarcimento referente ao seu exato consumo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO REAJUSTE

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Será admitido o reajuste do preço do aluguel, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data da proposta.

I. Será utilizado o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (FGV) para cálculo do reajuste.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - Será admitido o reajuste do preço dos produtos, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data da proposta.

I. Será utilizado o Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA) . Grupo Alimentação e Bebidas . Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil . divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) para cálculo do reajuste.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Para ambas as situações de reajustes supracitados, aluguel e preço dos produtos, para aqueles reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Caberá à concessionária a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, a ser aprovada pela UFLA, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

SUBCLÁUSULA QUINTA - Os reajustes a que a concessionária fizer jus e não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com encerramento do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO PAGAMENTO

A **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar o recolhimento do valor mensal pactuado de forma mensal, até o 5º (quinto) dia útil do mês, exclusivamente no Banco do Brasil, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, a ser emitida, preenchida e impressa, fornecendo os dados conforme as instruções da Diretoria de Contabilidade, Orçamento e Finanças - DCOF.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Após o preenchimento dos campos escolher a opção "emitir GRU simples" e imprimir a guia a ser paga. O pagamento deverá ser feito, exclusivamente, no Banco do Brasil S/A.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - O preenchimento correto da GRU é de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**. No caso de erros ou equívocos que resultem em pagamento para outro(a) órgão/unidade do Serviço Público Federal, a **CONCEDENTE** não tem meios de estornar o pagamento. A **CONCESSIONÁRIA**, antes de efetuar o pagamento, deverá conferir todos os dados da GRU emitida. Maiores informações no site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br/gru>

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - Na hipótese de não pagamento dentro do prazo estipulado, será aplicada à **CONCESSIONÁRIA** as sanções estabelecidas na cláusula vigésima do presente instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Nos termos do art. 67, *caput*, e § 1º, da Lei nº 8.666, de 1993, a **CONCEDENTE** designará uma Comissão para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, anotando em registro próprio todas as ocorrências e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - A fiscalização de que trata o caput desta cláusula, não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **CONCEDENTE** ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A **CONCEDENTE** se reserva no direito de rejeitar, no todo ou em parte, a execução do objeto, se em desacordo com o disposto neste Instrumento.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto contratual, deverão ser prontamente atendidas pela **CONCESSIONÁRIA**, sem ônus para a **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA RESPONSABILIDADE CIVIL

A **CONCESSIONÁRIA** responderá por quaisquer danos ou prejuízos pessoais ou materiais que seus empregados ou preposto, em razão de omissão dolosa ou culposa, venham a causar aos bens da **CONCEDENTE** em decorrência da prestação dos serviços.

SUBCLÁUSULA ÚNICA É A **CONCEDENTE** estipulará prazo à **CONCESSIONÁRIA** para reparação de danos porventura causados.

CLÁUSULA VIGÉSIMA É VÍNCULO EMPREGATÍCIO

Os empregados e o preposto da **CONCESSIONÁRIA** não terão qualquer vínculo empregatício com a **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA É DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O atraso injustificado na execução dos serviços ou o descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato sujeitará o licitante vencedor às multas previstas neste item, sobre o valor do contrato, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicados oficialmente.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93, o licitante vencedor ficará sujeito, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução parcial ou inexecução total da obrigação ou descumprimento das obrigações estabelecidas no contrato, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às sanções que se seguem:

I. Advertência:

- i. A advertência será aplicada por meio de comunicação escrita, para faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretem prejuízos significativos ao objeto da contratação.
- ii. A advertência poderá, ainda, ser aplicada no caso de outras ocorrências que possam acarretar transtornos ao desenvolvimento dos serviços, a critério da Administração, desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave.

II. Multa:

- i. O atraso injustificado na execução de início dos serviços, sujeitará o licitante vencedor à multa de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso até o limite máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato. Atingido este limite, e a critério da Administração, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença.
- ii. No caso de inexecução total da obrigação assumida sujeitará o licitante vencedor à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, descontado o percentual aplicado no subitem acima.
- iii. Para os demais descumprimentos das obrigações estabelecidas no contrato e nos seus anexos, bem como a recidiva advertência, sujeitará o licitante vencedor à multa de 0,1% a 0,5% (zero vírgula um a zero vírgula cinco por cento), a critério da Administração, por ocorrência sobre o valor remanescente do contrato.

III. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Universidade Federal de Lavras, pelo prazo de até 2 (dois) anos.

IV. 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 o licitante ressarcir a Administração da Universidade Federal de Lavras pelos prejuízos resultantes.

V. A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação das multas previstas. As sanções estabelecidas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladamente ou cumulativamente.

VI. Pelos motivos que se seguem, principalmente, o licitante vencedor estará sujeito às penalidades tratadas acima:

- i. Pela recusa injustificada em assinar o contrato, exceto aos licitantes convocados nos termos do § 2º do art. 64 da Lei nº 8.666/93.

- ii. Pelo atraso no início da execução dos serviços, em relação ao prazo proposto e aceito.
 - iii. Pelo descumprimento de alguma das cláusulas e dos prazos estipulados neste Edital e em sua proposta.
- VII.** Além das penalidades citadas, o licitante vencedor ficará sujeito, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da Universidade Federal de Lavras e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei nº 8.666/93.
- VIII.** Comprovado o impedimento ou reconhecida à força maior, devidamente justificados e aceitos pela Universidade Federal de Lavras, em relação a um dos eventos arrolados no caput e na subcláusula única da presente cláusula, o licitante vendedor ficará isento das penalidades mencionadas.
- IX.** As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Universidade Federal de Lavras poderão ser aplicadas ao licitante vencedor juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme o disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA - Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA - A rescisão do contrato poderá ser:

- I. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, acarreta as consequências previstas nos incisos II e IV do art. 80 do mesmo diploma legal.
- II. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo nesta licitação, desde que haja conveniência para a Administração da Universidade Federal de Lavras.

SUBCLÁUSULA TERCEIRA - A rescisão administrativa ou amigável deve ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

SUBCLÁUSULA QUARTA - Na hipótese de se concretizar a rescisão contratual, poderá a Administração adquirir o objeto licitado de licitantes classificados em colocação subsequente, observadas as disposições constantes no inciso XI do art. 24 da Lei nº 8.666/93, ou efetuar nova licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

A execução deste Instrumento, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei n.º 8.666/93, combinando com o inciso XII do art. 55 do mesmo diploma legal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DA PUBLICAÇÃO

Caberá à **CONCEDENTE** providenciar a publicação deste Instrumento de Contrato, por extrato, no *Diário Oficial* da União, até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data, conforme determina o parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA É DO FORO

Por força do art. 109, inciso I, da Constituição Federal e do art. 55, § 2º, da Lei nº 8.666/93, o foro competente para dirimir quaisquer controvérsias resultantes da execução deste Contrato é o da Justiça Federal, Subseção Judiciária de Lavras, Estado de Minas Gerais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA É DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

É vedado o aditamento deste Contrato com o intuito de alterar o seu objeto.

SUBCLÁUSULA PRIMEIRA . A inadimplência da **CONCESSIONÁRIA** com referência a encargos previstos em lei, não transfere à **CONCEDENTE** a responsabilidade por seu pagamento, conforme o mandamento que emerge do § 1º do art. 71 da Lei nº 8.666/93.

SUBCLÁUSULA SEGUNDA . É vedada a subcontratação total do objeto de que trata este Instrumento.

E, assim, por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente Instrumento, em 3 (três) vias de igual teor e forma, para os mesmos efeitos legais e de Justiça, na presença das testemunhas abaixo nomeadas e subscritas.

Local e Data.

Pela CONCEDENTE::

JOSÉ ROBERTO SOARES SCOLFORO
Reitor

Pela CONCESSIONÁRIA:

(Cargo/Função)

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Nome:

CPF: