

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

1. OBJETO

- 1.1. 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 área construída estimada de 48,87 m² (quarenta e oito, oitenta e sete metros quadrados), além de parte da praça de alimentação, com área de 250,42 m², com vistas à prestação de serviços de lanchonete e restaurante de comidas naturais, em conformidade às especificações constantes no Edital e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. Atualmente, cerca de 13.800 pessoas compõem a comunidade acadêmica da Universidade Federal de Lavras, dentre discentes, técnicos administrativos, colaboradores terceirizados e docentes. São uflanianos se dedicando diariamente ao cumprimento da missão institucional, quer estejam atuando no ensino, pesquisa, extensão, docência, serviços administrativos, entre outros, cada um à sua rotina e atribuições. É uma pluralidade de pessoas, ideias, crenças e sonhos distribuídos pelos cerca de 220 mil m² de área que tem o campus universitário.
- 2.2. A área central do campus, onde se localizam, especialmente, os pavilhões de salas de aulas dista cerca de 2 km da portaria principal, que, por conseguinte, se faz mais distante ainda do centro da cidade. Neste contexto, para grande parte dos uflanianos contar com uma lanchonete/restaurante na área central do campus não representa apenas comodidade, mas também a possibilidade de investir mais tempo em suas funções dentro da UFLA. Noutra vertente, reside o fator social da presença da cantina central no campus, em que esta se torna o ponto de encontro de toda comunidade acadêmica para troca de experiências e espairecer. Neste contexto, surge uma nova opção de lanchonete/restaurante e restaurante demandada pela própria comunidade acadêmica, com cardápio diferenciado e natural.
- 2.3. Visando o bem estar da comunidade acadêmica, os reflexos positivos para a produtividade da instituição tanto no âmbito da produção acadêmica quanto na vertente dos serviços acadêmicos, bem como a própria cultura universitária da cantina central, agora com mais opções de lanches e comidas, fica justificada a necessidade de se proceder à contratação objeto desse Projeto Básico.

3. DO ENQUADRAMENTO

- 3.1. A contratação pretendida fundamenta-se na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120, de 15 de outubro de 1974, e nas demais normas legais pertinentes.

4. DA ESPECIFICAÇÃO

- 4.1. Este Projeto Básico visa nortear a contratação de serviços de lanchonete/restaurante e restaurante, incluindo o preparo e comercialização de lanches e comidas naturais, em espaço público localizado na área central do campus da Universidade Federal de Lavras, mediante o pagamento do respectivo aluguel à UFLA.
- 4.2. Os serviços serão prestados da seguinte maneira:
 - 4.2.1. Atendimento direto no balcão da lanchonete/restaurante durante o horário especificado neste instrumento.
 - 4.2.2. "É facultado a todas as licitantes participantes deste processo licitatório, ofertar o Serviço de ~~tele~~-entrega+para os produtos ofertados na lanchonete que puderem ser transportados, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, a qualquer ponto dentro do campus universitário, sem acréscimo no preço. Nesta forma o serviço deverá estar disponível em horários estabelecidos previamente pela licitante."
- 4.3. 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.
- 4.4. Será de responsabilidade da concessionária equipar e mobiliar o empreendimento para a prestação dos serviços, inclusive a sua manutenção.
- 4.5. Será de responsabilidade integral da concessionária manter o ambiente interno e adjacente 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.
- 4.6. O espaço reservado à praça de alimentação será compartilhado. Trata-se de área coberta de aproximadamente 834,74 m², sendo responsabilidade da concessionária a manutenção de no mínimo 30% do espaço total, ou seja, 250,42 m², devendo:
 - 4.6.1. Manter o ambiente devidamente limpo e higienizado, realizando o mais adequado acondicionamento e descarte do lixo gerado por seus clientes.
 - 4.6.2. 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.
 - 4.6.3. Disponibilizar sacos plásticos em todas as lixeiras de uso comum dos clientes.
 - 4.6.4. 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.
 - 4.6.5. 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.

- 4.6.6. Proceder ao descarte legal e sustentável ou reciclagem de produtos potencialmente nocivos ao meio ambiente, como óleo de cozinha.
- 4.7. É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Projeto Básico.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 5.1. Em conformidade à legislação vigente, os licitantes deverão apresentar, para fins de qualificação técnica, um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica.
- 5.2. Será(ão) aceito(s) atestado(s) e/ou declaração(ões) emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou de direito privado, que comprove(m) aptidão para desempenho de atividade compatível em características com o objeto da proposta por ser um prestador do serviço em comento, ou tê-lo sido, sendo que:
- 5.2.1. em caso de atestado(s) e/ou declaração(ões) emitido(s) por pessoa jurídica de direito privado, será(ã) aceito(s) apenas aquele(s) cuja assinatura do emitente apresente o devido reconhecimento de firma, realizado pela autoridade cartorial competente;
- 5.2.2. em caso de atestado(s) e/ou declaração(ões) emitido(s) por pessoa jurídica de direito público, é imprescindível constar que o licitante cumpriu eficaz e eficientemente as disposições do contrato; início e término de vigência do contrato; data de assinatura deste e serviços executado(s). Para permitir sua análise o licitante deverá anexar a ele(s) outro(s) documento(s) que possa(m) esclarecer estes elementos, tais como: Contratos, Termos Aditivos ou Declaração de seus emitentes, de modo a complementar as informações contidas no instrumento emitido, para pleno atendimento do solicitado neste projeto básico.
- 5.3. Consoante à Lei nº. 6.583/78 e Resolução CFN nº. 378/05 deverá a concessionária, na qualidade de executor de atividade ligada à alimentação e nutrição humanas, conforme objeto social de sua empresa, apresentar seu registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais (CRN/MG).
- 5.4. Deverá, também, a concessionária apresentar o registro do profissional nutricionista como responsável técnico pelo estabelecimento, conforme disposto na Lei nº. 8.234/91 e Resoluções CFN nº. 380/05 e 419/08.

6. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

- 6.1. 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.
- 6.2. 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.

- 6.3. A concessionária deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da UFLA sem condições de serem consumidos.
- 6.4. 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
- 6.5. É proibido comercializar e/ou estocar gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido.
- 6.6. 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.
- 6.7. 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.
- 6.8. 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.

7. DO CARDÁPIO

- 7.1. Cardápio de referência de produtos a serem comercializados:
 - 7.1.1. Grelhados: de carne bovina, suína, soja, frango, peixes.
 - 7.1.2. Sugestão de molhos: barbecue, chimicurri, teriyaki e picante.
 - 7.1.3. Massas especiais:
 - 7.1.3.1. variados tipos de macarrão entre integrais e não integrais (ninho, espagete, talharim, cabelo de anjo, penne, farfalle) com molhos.
 - 7.1.3.2. nhoque;
 - 7.1.3.3. crepe integral;
 - 7.1.3.4. lasanha de berinjela, e outros;
 - 7.1.3.5. Sugestão de molhos: branco com espinafre, branco com cream cheese, sugo com manjerição, sugo com cream cheese.
 - 7.1.4. Acompanhamentos:
 - 7.1.4.1. Arroz branco e arroz sete cereais;
 - 7.1.4.2. arroz com azeitona verde, cenoura ralada, cebolinha e vagem;
 - 7.1.4.3. mistura de arroz com feijão;
 - 7.1.4.4. purê de batata e de mandioquinha;
 - 7.1.4.5. omelete, com diferentes recheios.
 - 7.1.5. Saladas:
 - 7.1.5.1. legumes grelhados: abobrinha, brócolis e cenoura;
 - 7.1.5.2. folhas frescas;
 - 7.1.5.3. brócolis e couve-flor cozidos;
 - 7.1.5.4. champignon;

- 7.1.5.5. tomate seco;
- 7.1.5.6. cenoura, beterraba e tomate cereja;
- 7.1.5.7. quinoa, sementes de girassol, gergelim;
- 7.1.5.8. Sugestão de molhos: mostarda e mel, iogurte com alcaparras, geleia com cebola, grego e limão.
- 7.1.6. Wraps recheados.
- 7.1.7. Bebidas em geral:
 - 7.1.7.1. sucos naturais, preferencialmente da própria fruta, podendo ser preparados com água ou leite (desnatado, semidesnatado ou integral):
 - 7.1.7.1.1. limonada;
 - 7.1.7.1.2. laranja;
 - 7.1.7.1.3. maracujá;
 - 7.1.7.1.4. abacaxi;
 - 7.1.7.1.5. acerola;
 - 7.1.7.1.6. goiaba
 - 7.1.7.1.7. graviola
 - 7.1.7.1.8. manga
 - 7.1.7.1.9. pêssego;
 - 7.1.7.1.10. caju;
 - 7.1.7.1.11. abacaxi com hortelã;
 - 7.1.7.1.12. cenoura e laranja;
 - 7.1.7.1.13. abacaxi e laranja;
 - 7.1.7.1.14. maracujá e gengibre;
 - 7.1.7.1.15. laranja e gengibre;
 - 7.1.7.1.16. laranja, beterraba e agrião;
 - 7.1.7.1.17. morango, maçã e laranja;
 - 7.1.7.1.18. amora, maçã e morango;
 - 7.1.7.1.19. maracujá, laranja e hortelã;
 - 7.1.7.1.20. açaí, laranja, morango e banana;
 - 7.1.7.1.21. limão, laranja, abacaxi e gengibre;
 - 7.1.7.1.22. beterraba, cenoura e laranja;
 - 7.1.7.1.23. laranja, limão, agrião, mel e hortelã;
 - 7.1.7.1.24. água de coco;
 - 7.1.7.1.25. suco de milho;
 - 7.1.7.1.26. chá em infusão de ervas, diferentes sabores;
 - 7.1.7.1.27. água mineral (com e sem gás);
 - 7.1.7.2. Sobremesas:
 - 7.1.7.2.1. salada de frutas (mínimo de quatro frutas distintas);
 - 7.1.7.2.2. brigadeiro de cenoura;
 - 7.1.7.2.3. brownie;
 - 7.1.7.2.4. mousse de chocolate;
 - 7.1.7.2.5. mousse de morango com manjerição;
 - 7.1.7.2.6. mousse de maracujá;

7.1.7.2.7. mousse de limão;

7.1.7.3. Lanches:

7.1.7.3.1. salgados assados com recheios associados ou não, dentre pastéis, esfirras, empadas e tortinhas:

7.1.7.3.1.1. frango;

7.1.7.3.1.2. carne bovina;

7.1.7.3.1.3. palmito;

7.1.7.3.1.4. tomate seco com ricota;

7.1.7.3.1.5. três queijos (mussarela, provolone e cream cheese);

7.1.7.3.1.6. tomate seco, mussarela de búfala e rúcula;

7.1.7.3.1.7. atum.

7.1.7.3.2. sanduíches com recheios associados ou não, em pão integral; italiano branco; francês; 9 grãos; integral, aveia e mel; dentre outros:

7.1.7.3.2.1. atum, frango, presunto, peito de peru

7.1.7.3.2.2. queijo mussarela, cream cheese, ricota, mussarela de búfala;

7.1.7.3.2.3. ovos;

7.1.7.3.2.4. azeitona, tomate cereja, tomate, rúcula, tomate seco, espinafre, berinjela;

7.1.7.3.2.5. deverá disponibilizar molhos e temperos para serem servidos com os lanches.

7.1.7.3.3. bolos e pães de diferentes sabores com e sem glúten.

7.2. É expressamente vedada a comercialização de:

7.2.1. Bebidas alcoólicas;

7.2.2. Artigos de tabacaria;

7.2.3. Bilhetes lotéricos;

7.2.4. Caça niqueis;

7.2.5. Jogos de azar, em geral;

7.2.6. Substâncias entorpecentes ou que causem dependência física ou psíquica (Lei 6.368/95);

7.2.7. Demais artigos e mercadorias estranhas à finalidade da concessão de uso.

7.3. Alguns itens como balas, gomas de mascar e assemelhados, poderão ser comercializados.

7.4. 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.

7.5. Os tipos de alimentos e bebidas em geral deverão ser variados durante a semana.

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

- 7.7. 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.

8. INFRAESTRUTURA

- 8.1. Entende-se por infraestrutura as instalações físicas da área de concessão, bem como, todos os seus bens e equipamentos necessários ao funcionamento.
- 8.2. É de responsabilidade única e exclusiva da concessionária prover o mobiliário, equipamentos, vasilhames e utensílios necessários à prestação dos serviços.
- 8.3. A concessionária deverá manter utensílios e equipamentos em quantidade compatíveis com a demanda, de forma a proporcionar um bom atendimento ao usuário.

9. ALTERAÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARO NA ÁREA DE CONCESSÃO

- 9.1. 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.
- 9.2. Caso a obra seja autorizada não terá direito a concessionária a qualquer indenização, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da UFLA.
- 9.3. 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.
- 9.4. É vedado alterar a fachada principal do estabelecimento, sendo obrigada, a concessionária, utilizar do padrão de comunicação visual da fachada estabelecido pela UFLA.
- 9.5. As manutenções decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da concessionária. A manutenção abrange, entre outros, os seguintes itens:
- 9.5.1. água e esgoto:
- 9.5.1.1. tubos e conexões;
 - 9.5.1.2. louças e metais;
 - 9.5.1.3. equipamentos, válvulas, sifões, etc.;
 - 9.5.1.4. limpeza de caixa de gordura.
- 9.5.2. energia:
- 9.5.2.1. eletrodutos e conexões;
 - 9.5.2.2. lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, etc;

9.5.2.3. 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.

10. DO ATENDIMENTO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 10.1. O atendimento será franqueado a toda comunidade universitária.
- 10.2. O horário de funcionamento do estabelecimento, no que toca à serventia de almoço e jantar, será, no mínimo, das 10h30min às 14h e das 18h às 22h, de segunda a sexta feira. Podendo prestar os serviços constantes deste subitem aos sábados, até às 13h.
- 10.3. O horário de funcionamento do estabelecimento, no que toca à serventia de lanchonete natural, será, no mínimo, das 06h30min às 22h, continuamente, de segunda a sexta feira. Podendo prestar os serviços constantes deste subitem aos sábados, até às 13h.
 - 10.3.1. Os horários estabelecidos serão no mínimo os citados acima e poderão ser alterados , desde que aprovados pela Administração da Universidade Federal de Lavras.
 - 10.3.2. 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.
- 10.4. 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.
- 10.5. Em casos especiais, a exemplo de datas de realização de concursos ou eventos, a UFLA poderá solicitar os préstimos da concessionária.

11. PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO

- 11.1. Os preços a serem cobrados na comercialização dos produtos não poderão ultrapassar aqueles estabelecidos no contrato de concessão.
- 11.2. A tabela de preços praticados deverá ser exposta em local de fácil acesso e visibilidade ao público.
- 11.3. Os preços praticados deverão ser compatíveis com os preços de estabelecimentos comerciais, do mesmo ramo, situados na cidade de Lavras ou região.
- 11.4. Diariamente, a concessionária deverá conceder desconto (preço promocional) de, no mínimo, 15% (quinze por cento) do preço normal praticado por ela, em um prato a ser comercializado, com vistas não apenas à promoção comercial do estabelecimento, mas em proporcionar preços acessíveis a toda a comunidade acadêmica.
- 11.5. 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.

- 11.5.1. Existindo discrepância nos preços praticados, a comissão de fiscalização concederá um prazo para que os mesmos sejam adequados aos valores de mercado.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 12.1. 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.
- 12.2. 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.
- 12.3. Planejar e executar o seu próprio Plano de Controle Médico e Saúde Ocupacional que contemple todos os funcionários.
- 12.4. Planejar e executar seu próprio Plano de Controle e Manejo Integrado de Pragas Urbanas.
- 12.5. 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.
- 12.6. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) aos seus empregados.
- 12.7. Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade.
- 12.8. Indicar um preposto responsável para responder pelo funcionamento da área de concessão.
- 12.9. Registrar todos os funcionários que trabalharão na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária vigentes.
- 12.10. Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais compatíveis com suas responsabilidades para com a UFLA, os usuários e para com terceiros.
- 12.11. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da UFLA e de terceiros.
- 12.12. 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 9 do Controle de Qualidade dos Alimentos+constante deste Projeto Básico.
- 12.13. 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.
- 12.14. Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, telefônica, exaustão, lógica e outras, sempre que necessário e às suas expensas.

- 12.15. 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 à UFLA. Primar pela utilização de equipamentos com certificado de consumo de energia ~~%,~~ emitidos pelo INMETRO.
- 12.16. 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.
- 12.17. Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.
- 12.18. Manter os funcionários devidamente uniformizados.
- 12.19. Observar, rigorosamente, a legislação sanitária, do código de postura e tributário do Município, do Estado e da União, no que concerne à sua área de atuação.
- 12.20. Oferecer aos clientes produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.
- 12.21. Obter junto à Prefeitura Municipal de Lavras os alvarás de funcionamento e sanitário referentes à atividade de comercialização de gêneros alimentícios.
- 12.22. 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.
- 12.23. 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.
- 12.24. 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.
- 12.25. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.
- 12.26. Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária relativas aos seus funcionários.
- 12.27. 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.
- 12.28. Responsabilizar-se pelo pagamento da despesa oriunda do consumo de água, energia elétrica, gás e telefone.
- 12.29. Recolher:
 - 12.29.1. 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.
 - 12.29.2. As taxas de energia elétrica, água, gás e a tarifa de telefonia mensalmente, por intermédio de GRU, até a data de seus respectivos vencimentos.
 - 12.29.3. 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.

- 12.30. 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.
- 12.31. 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.
- 12.32. Jamais indispor-se com a UFLA em virtude desta dispor o espaço externo ao estabelecimento para apresentações artístico-culturais.
- 12.33. Restituir, nas mesmas condições que lhe foram entregues para uso, a área e instalações cedidas, quando oportunamente disposto pela UFLA.
- 12.34. 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.
- 12.35. Registrar o estabelecimento junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais, tanto quanto dispor de responsável técnico legalmente habilitado conforme a legislação vigente.

13. OBRIGAÇÕES DA UFLA

- 13.1. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.
- 13.2. 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.
- 13.3. Cuidar da limpeza e higiene diariamente da área de afluxo de pessoas que exceda a praça de alimentação.
- 13.4. Disponibilizar lixeiras e respectivos sacos de lixo em toda a área da praça de alimentação, inclusive lixeiras para coleta seletiva de resíduos.
- 13.5. Disponibilizar acesso a energia elétrica.
- 13.6. Disponibilizar acesso a água.
- 13.7. Disponibilizar acesso a central de gás.
- 13.8. Disponibilizar acesso a instalações para telefone.
- 13.9. Exercer fiscalização sobre os serviços objeto da concessão.
- 13.10. 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.
- 13.11. Exigir da concessionária a correção na execução dos serviços com base nos preceitos de qualidade e presteza.
- 13.12. Notificar, por escrito, a concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.
- 13.13. Manter arquivado, junto ao contrato, toda correspondência trocada entre as partes.
- 13.14. Manter firme e valiosa a concessão, desde que mantida as condições contratuais e qualidade dos serviços.

- 13.15. Emitir os recibos de quitações do valor mensal da concessão, do consumo de energia elétrica, de água, gás e de telefonia, quando da apresentação do comprovante de recolhimento da GRU pela concessionária.
- 13.16. 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.

14. CONDIÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

- 14.1. A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no Projeto Básico.
- 14.2. 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.
- 14.3. É obrigatório o uso de uniformes e crachá pelos funcionários da lanchonete/restaurante consoante às seguintes disposições:
 - 14.3.1. O crachá deverá constar, no mínimo, nome, função e fotografia do funcionário, identificação do empregador.
 - 14.3.2. Compõem o uniforme os seguintes itens: calçado, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos (toucas e bibicos).
 - 14.3.3. 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.
 - 14.3.4. 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.
 - 14.3.5. 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.
 - 14.3.6. A utilização dos uniformes deverá ser em tempo integral durante a jornada de trabalho de todos os funcionários.
 - 14.3.7. Não será permitido o uso de bonés como proteção de cabelos nem a utilização de calças jeans (pessoais) como uniforme.
 - 14.3.8. 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.
- 14.4. 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.
- 14.5. 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.

14.6. 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.

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

14.7. Nenhuma alteração na estrutura física e planta das instalações poderão ser efetuadas sem o consentimento da comissão de fiscalização e Prefeitura do Campus.

14.8. 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 evitar os riscos de contaminação dos mesmos.

15. PRAZO DE CONCESSÃO

15.1. A presente concessão de uso terá a duração de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser prorrogado conforme legislação pertinente à matéria.

16. DOS VALORES DA CONCESSÃO

16.1. Da concessão: o valor para concessão do espaço físico para instalação do estabelecimento objeto deste Projeto Básico será aquele constante da proposta do licitante vencedor.

16.2. O valor mínimo de disputa do objeto deste certame, considerando o tipo de licitação maior lance ou oferta, será de **R\$ 1.386,74 (um mil trezentos e oitenta e seis reais e setenta e quatro centavos)**, conforme laudo de avaliação imobiliária que compõe o Anexo III do Projeto Básico.

16.3. Dos ressarcimentos referentes ao consumo de água, energia elétrica, gás e telefone:

16.3.1. 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.

16.3.2. 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.

16.3.3. 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.

16.3.4. 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.

17. DOS REAJUSTES

17.1. 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.

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

17.2. 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.

17.2.1. 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.

17.3. 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.

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

17.5. 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.

18. DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

18.1. Após analisar a conformidade das propostas, será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta de **maior preço sobre o valor do aluguel adotado como referência neste instrumento.**

18.2. Na hipótese de empate, o método para se proceder ao desempate entre os licitantes empatados será o sorteio público, nos termos do §2º do art. 45 da Lei Federal 8.666/93.

19. DA AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DA CONCESSIONÁRIA

19.1. 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 e IIA do Edital.

- 19.2. A Avaliação de Desempenho será realizada pela comissão de fiscalização do contrato ou por servidores designados pela Pró-Reitoria de Planejamento e Gestão.
- 19.2.1. 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.
- 19.2.2. Não haverá limite 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.
- 19.3. 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.
- 19.4. 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.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1. 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.
- 20.2. 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:
- 20.2.1. Advertência:
- 20.2.1.1. 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.
- 20.2.1.2. 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.
- 20.2.2. Multa:
- 20.2.2.1. 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.

20.2.2.2. 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.

20.2.2.3. 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.

- 20.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Universidade Federal de Lavras, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- 20.4. 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.
- 20.5. 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.
- 20.6. Pelos motivos que se seguem, principalmente, o licitante vencedor estará sujeito às penalidades tratadas acima:
 - 20.6..1. Pela recusa injustificada em assinar o contrato, exceto aos licitantes convocados nos termos do § 2º do art. 64 da Lei nº 8.666/93.
 - 20.6..2. Pelo atraso no início da execução dos serviços, em relação ao prazo proposto e aceito.
 - 20.6..3. Pelo descumprimento de alguma das cláusulas e dos prazos estipulados neste Edital e em sua proposta.
- 20.7. 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.
- 20.8. Comprovado o impedimento ou reconhecida à força maior, devidamente justificados e aceitos pela Universidade Federal de Lavras, em relação a um dos eventos arrolados nos subitens 20.1 e 20.2, o licitante vendedor ficará isento das penalidades mencionadas.
- 20.9. 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.

Lavras, 15 de dezembro de 2015.

PATRÍCIA MARIA SILVA
Pró-Reitora de Planejamento e Gestão