



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE MATERIAIS

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 025/2017

PROCESSO Nº: 23090.020992/2017-81

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

DATA PARA ENTRADA DAS PROPOSTAS NO COMPRASNET “PARA TODOS OS ITENS DO EDITAL”:O envio da proposta poderá ocorrer a partir do dia 23/08/2017 até o horário limite de início da sessão pública. Durante esse período o licitante poderá incluir ou excluir sua proposta.

DATA DE ABERTURA DA PROPOSTA E INÍCIO DOS LANCES: 04/09/2017, às 08:30horas.

LOCAL: www.comprasnet.gov.br.

UASG: 153032

A **UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS**, pessoa jurídica de direito público, autarquia especial integrante da Administração Indireta da União, criada pela Lei nº 8.956, de 15 de dezembro de 1994, vinculada ao Ministério da Educação, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 22.078.679/0001-74, por intermédio de seu Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria/Reitoria nº 1.072, de 29 de julho de 2016, publicada no DOU de 3/8/16, Seção 2, p. 31, torna público para conhecimento dos interessados que, na data, horário e local acima indicados, será realizada licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO, DO TIPO MENOR PREÇO POR ITEM**, com fundamento na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000 (alterado pelo Decreto nº 3.693, de 20 de dezembro de 2000 e pelo Decreto nº 3.784, de 6 de abril de 2001), no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei Complementar nº 147, de 7 de agosto de 2014 e pela Lei Complementar nº 155, de 27 de outubro de 2016, no Decreto nº 8.538, de 6 de outubro de 2015, na IN/SLTI/MP nº 2, de 11 de outubro de 2010, no Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, na IN/SLTI/MP nº 2, de 30 de abril de 2008, alterada pela IN/SLTI/MP nº 3, de 15 de outubro de 2009 e pela IN/SLTI/MP nº 6, de 23 de dezembro de 2013 e nas demais legislações correlatas, aplicando-se subsidiariamente, as disposições constantes na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, atualizada, bem como em observância às condições estabelecidas neste Edital, seus Anexos e no Processo nº 23090.020992/2017-81.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa especializada com vistas à prestação dos serviços de restaurante, com fornecimento de alimentação pelo modo *self service*, em regime de concessão de uso de espaço público, a título oneroso, a ser instalado na região central do campus da Universidade Federal de Lavras, em uma área estimada de 48,87m² (quarenta e oito inteiros e oitenta e sete centésimos), a pedido da Pró Reitoria de Planejamento e Gestão da Universidade da Federal de Lavras, conforme especificações constantes no Anexo V deste Edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão as empresas que:

2.1.1. atendam às condições estabelecidas neste Edital e nos Anexos que o acompanham e apresentem os documentos neles exigidos;

2.1.2. estejam cadastradas e habilitadas no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do § 1º do art. 1º do Decreto nº 3.722/01, alterado pelo Decreto nº 4.485/02;

2.1.2.1. as empresas não cadastradas no SICAF e que tiverem interesse em participar do presente Pregão, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação perante a qualquer Unidade Cadastradora dos órgãos da Administração Pública, até o terceiro dia útil anterior à data do recebimento das propostas, conforme o permissivo constante no parágrafo único do art. 3º do Decreto 3.722/01, alterado pelo Decreto nº 4.485/02 e no § 1º do art. 4º da IN/SLTI/MP nº 2/10.

2.2. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

2.2.1. que se encontrem em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência e concordata;

2.2.2. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

2.2.3. que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinados da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;

2.2.4. que estejam impedidas de licitar e de contratar com União, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520, de 2002, e decretos regulamentadores;

2.2.5. que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;

2.2.6. que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;

2.2.7. estrangeiras não autorizadas a funcionarem no País;

2.2.8. empresas cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;

2.2.9. quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93.

2.3. Os licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas.

2.4. O licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências constantes neste Edital (art. 21, § 2º, do Decreto nº 5.450/05).

2.5. O licitante é obrigado e deverá declarar, em campo próprio no site www.comprasnet.gov.br, a fim de que o sistema eletrônico gere a Declaração de Elaboração

Independente de Proposta de que trata a Instrução Normativa nº2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, publicada no DOU de 17/9/09, página 80, Seção I.

3. DA VISTORIA

3.1. O licitante que for concorrer ao item deverá declarar que conhece as circunstâncias locais e as possíveis dificuldades para a realização dos serviços, assumindo a responsabilidade por eventuais prejuízos decorrentes de circunstâncias passíveis de serem avaliadas na vistoria.

3.1.1. A UFLA coloca-se à disposição para agendamento da vistoria nas instalações do local de execução dos serviços até o segundo dia anterior à data prevista para abertura da sessão pública.

3.1.2. A vistoria deverá ser previamente solicitada pelo telefone (35)3829-1503, de segunda a sexta-feira, no horário das 7 horas às 12 horas e das 13 horas às 17 horas. A vistoria será acompanhada pela Pró-Reitoria de Infraestrutura e Logística.

3.1.3. Por ocasião da vistoria, o licitante deverá trazer declaração em duas vias, em papel que identifique a empresa, elaborada de acordo com o Anexo VI deste Edital, que será visado pelo servidor da Pró-Reitoria de Infraestrutura e Logística e constituirá documento de habilitação do certame.

3.1.4. A vistoria só poderá ser realizada pelo sócio-administrador ou administrador da empresa que conste no contrato social, pelo empresário individual ou por representante legal, mediante apresentação de procuração e documento de identidade.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico (art. 3º, § 1º, do Decreto nº 5.450, de 2005), no site www.comprasnet.gov.br.

4.2. O credenciamento do licitante dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

4.3. O credenciamento ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão na forma eletrônica (art. 3º, § 6º, do Decreto nº 5.450, de 2005).

4.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Universidade Federal de Lavras, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 3º, § 5º, do Decreto nº 5.450, de 2005).

5. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A participação no presente Pregão dar-se-á por meio de digitação da senha privativa do licitante e subsequente encaminhamento da proposta com valores unitários e totais. A proposta poderá ser enviada a partir da data de divulgação deste Edital no endereço eletrônico, até a data e hora marcadas para a abertura da sessão pública, que será realizada às 08 h 30 minutos do dia 04 de setembro de 2017, horário de Brasília, exclusivamente por meio do sistema eletrônico (art. 13, inciso II, do Decreto nº 5.450, de 2005 c/ c o art. 21 do mesmo diploma legal).

5.2. A proposta de preços deverá conter as especificações técnicas detalhadas do serviço ofertado, com valores unitários do quilo da refeição a ser servida, devendo ainda conter, no que couber, especificação clara, precisa, completa e minuciosa dos serviços oferecidos em conformidade com o disposto no Anexo V deste Edital, bem como a garantia e prazo de validade, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, conforme o disposto no art. 27, § 4º, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005 e demais referências que bem indiquem os itens cotados. O detalhamento do objeto licitado é obrigatório e deverá ser registrado no campo "DESCRIÇÃO DETALHADA DO OBJETO OFERTADO" de cada item.

5.3. A proposta de preços deverá conter, ainda, declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Pregão, em conformidade com o Anexo V deste Edital.

5.4. O(s) licitante(s) deverá(ão) fornecer, quando solicitado(s) pelo pregoeiro, os seguintes dados:

5.4.1. o nome do representante legal da empresa, o cargo ocupado, o número da Carteira de Identidade e respectivo órgão emissor, o número do CPF, estado civil e nacionalidade;

5.4.2. declaração expressa de que nos preços cotados estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre o(s) objeto(s) deste Pregão, em conformidade com o disposto no Anexo V deste Edital;

5.4.3. a razão social, o endereço, telefone/fax, o número do CNPJ/MF, bem como os números do telefone e celular do representante da empresa;

5.4.4. o cardápio que se pretende praticar no estabelecimento alvo da presente concessão de uso, bem como os respectivos valores dos itens do cardápio, junto de sua proposta.

5.4.5. A apresentação do cardápio junto a proposta é obrigatório, para que assim, a Comissão Fiscalizadora possa verificar os tipos de alimentos e bebidas além dos preços a serem praticados pela licitante, porém não será classificatório, tendo em vista o critério de julgamento do presente processo licitatório ser o menor lance sobre o valor do quilo do alimento.

5.5. O licitante microempresa, empresa de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual ou sociedade cooperativa de consumo que desejar usufruir nesta licitação do tratamento diferenciado e favorecido concedido pela Lei Complementar nº 123/06, regulamentado pelo Decreto nº 8.538/15 e, em especial, quanto ao seu art. 13, deverá declarar, no ato de envio de sua proposta, em

campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos legais para qualificação como microempresa, empresa de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual ou sociedade cooperativa de consumo, estando apto a usufruir o tratamento estabelecido nos artigos 42 a 49 da mencionada lei.

5.6. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte, agricultor familiar, produtor rural pessoa física, microempreendedor individual ou sociedade cooperativa de consumo assinale, equivocadamente, no sistema eletrônico, a alternativa de que não cumpre os requisitos estabelecidos no art. 13 do Decreto nº 8.538/15, será considerada pelo sistema, para todos os fins, inclusive para desempate, que o licitante, mesmo podendo, optou por não se beneficiar, nesta licitação, do regime diferenciado e favorecido previsto na citada lei, não cabendo, posteriormente, qualquer reclamação e/ou recurso visando a alterar essa situação.

5.7. O licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (art. 13, inciso IV, do Decreto nº 5.450, de 31/5/05).

5.8. Como requisito para a participação neste Pregão, o licitante deverá manifestar, também, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital.

5.9. Poderão ter suas propostas desclassificadas os licitantes que preencherem, de forma incorreta, no campo mencionado no subitem 5.2 e utilizar as expressões tais como "CONFORME O EDITAL, TOTALMENTE DE ACORDO COM O EDITAL";

5.10. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e de seus Anexos, sejam omissas ou apresentem irregularidades insanáveis.

6. DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1. A partir das **08horas e 30minutos** e em conformidade com o subitem 5.1 deste Edital, terá início a sessão pública do presente Pregão Eletrônico, com a divulgação das Propostas de Preços recebidas e início da etapa de lances, conforme o disposto neste Edital e em consonância com as preceituações constantes no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

7. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

7.3. Os licitantes deverão enviar lances com valores inferiores aos seus últimos lances que tenham sido registrados, não necessariamente inferiores ao valor do último lance registrado no sistema.

7.4. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.5. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

7.6. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.6.1. O Pregoeiro, quando possível, dará continuidade à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

7.6.2. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação do Pregoeiro aos participantes.

7.7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico aos licitantes, após o que transcorrerá período de tempo até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.7.1. Caso o sistema não emita o aviso de fechamento iminente, o Pregoeiro se responsabilizará pelo aviso de encerramento aos licitantes.

7.8. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.

7.9. O Pregoeiro poderá anunciar o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo Pregoeiro, acerca da aceitação do lance de menor valor.

7.9.1. Quando houver necessidade de apresentação de catálogo ou prospecto, ou não for possível a conclusão do certame durante a sessão pública, o pregoeiro encerrará a etapa de lances e suspenderá o pregão, informando a data prevista para a retomada do pregão.

7.10. **IMPORTANTE:** Ao formularem seus lances, os licitantes participantes deverão oferecer lances nos valores unitários, observando que o valor não extrapole o número de duas casas decimais após a vírgula (casa dos centavos). Caso isso ocorra, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar os itens fazendo arredondamentos a menor.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

8.1. O julgamento das propostas será realizado em conformidade com o tipo de licitação mencionado no inciso I do § 1º do art. 45 da Lei nº 8.666/93 (menor preço), dentro das especificações constantes no Anexo V.

8.2. O julgamento da proposta de preços será objetivo, realizado em conformidade com o subitem 8.1 deste Edital.

8.3. Caso a proposta de menor valor seja desclassificada, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este Edital.

8.3.1. Ocorrendo a situação a que se refere o subitem 8.3, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

8.4. Será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, quando o intervalo percentual entre a proposta melhor classificada for de até 5% (cinco por cento), em conformidade com o previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, observado o disposto nos subitens 5.5 e 5.6 deste Edital. O previsto neste item não se aplica quando a disputa ocorrer somente entre microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nos casos dispostos nos incisos I e II (cota de até 25%) do art. 48 da Lei Complementar nº 123/2006, com a redação conferida pela Lei Complementar nº 147/2014.

8.5. O não atendimento aos chamados via chat será interpretado como descumprimento das normas editalícias ou desinteresse em fornecer o objeto da licitação, o que acarretará na desclassificação da proposta da empresa solicitada.

9. DO CARDÁPIO BÁSICO E DOS PREÇOS PRATICADOS

9.1. Os preços máximos a serem praticados pela concessionária serão aqueles praticados por empresas no mercado local e ou regional do mesmo ramo de atividade.

9.2. O preço de referência da disputa do certame licitatório será de R\$ 33,23 (trinta e três reais e vinte e três centavos), determinado com base em pesquisa de mercado realizada no município de Lavras/MG.

9.3. Os valores poderão ser reajustados de acordo com o item 20 do Edital e a Cláusula Décima Primeira da Minuta de Contrato, Anexo VIII deste instrumento.

9.4. Eventuais inclusões de itens não contemplados no cardápio apresentado junto a proposta deverão ser autorizados prévia e expressamente pela Pró-Reitoria de Planejamento e Gestão da UFLA.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o

eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

10.1.1. SICAF;

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

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

10.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

10.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

10.2. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, trabalhista à qualificação econômico-financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, caput, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

10.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

10.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, podendo ser prorrogado a critério do pregoeiro, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

10.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista:

10.4. Habilitação jurídica:

10.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.4.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº

16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

10.4.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

10.4.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

10.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

10.4.6. No caso de cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

10.4.7. No caso de agricultor familiar: Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pelo Ministério do Desenvolvimento Agrário, nos termos do art. 4º, §2º do Decreto n. 7.775, de 2012.

10.4.8. No caso de produtor rural: matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da Instrução Normativa RFB n. 971, de 2009 (arts. 17 a 19 e 165).

10.4.9. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

10.4.10. Alvará de Funcionamento conforme a legislação vigente.

10.4.11. Alvará Sanitário conforme a legislação vigente.

10.4.12. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

10.5. Regularidade fiscal e trabalhista:

10.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

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

10.5.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.5.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.5.5. caso o licitante detentor do menor preço seja qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

10.6. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da **qualificação econômico-financeira**, conforme Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:

10.6.1. certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

10.6.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

10.6.2.1. No caso de fornecimento de bens para pronta entrega, não será exigido da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício financeiro. (Art. 3º do Decreto nº 8.538, de 2015);

10.6.2.2. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

10.6.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das fórmulas:

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

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

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

10.6.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou item pertinente

10.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio da apresentação de, no mínimo, 1 (um) atestado e/ou declaração emitido por pessoa jurídica de direito público ou de direito privado, que comprove a aptidão da empresa licitante para desempenho de atividade compatível em características com o objeto desta licitação, sendo que:

10.7.1.1. em caso de atestado e/ou declaração emitido por pessoa jurídica de direito privado, é indispensável o reconhecimento de firma pela autoridade cartorial competente da assinatura do emitente;

10.7.1.2. em caso de atestado e/ou declaração emitido 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 executados. Para permitir sua análise o licitante deverá anexar a ele outro documento que possa 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 Termo de Referência.

10.7.2 Registro Junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN). Consoante à Lei nº. 6.583/78 e Resolução CFN nº. 378/05 deverá o licitante, na qualidade de executor de atividade ligada à alimentação e nutrição humanas, conforme objeto social de sua empresa, comprovar o seu registro e regularidade e de seu respectivo responsável técnico junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).

10.7.3 Anotação de Responsabilidade Técnica Indicando Profissional (com número e comprovante do registro no órgão competente) como Responsável Técnico do futuro Estabelecimento. Deverá o licitante, nos termos da Lei nº. 8.234/91 e Resoluções CFN nº. 380/05 e 419/08, apresentar Anotação de Responsabilidade Técnica, conforme Resolução CFN nº 576/2016 indicando o profissional que será o responsável técnico pelo estabelecimento a ser instalado na UFLA, sendo necessário constar a anuência do profissional, por escrito, no documento apresentado.

10.8. Declaração de vistoria nas instalações do local de execução dos serviços ou de não vistoria, de acordo com o item 3 (três) deste edital, conforme modelos constantes nos anexos VI e VII.

10.9. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

10.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo mínimo de 2 (duas) horas, podendo ser prorrogado a critério do pregoeiro após sua solicitação no sistema eletrônico.

10.10.1. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

10.11. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por licitante qualificado como microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal ou trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da Administração Pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

10.12. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

10.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

10.14. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

10.15. Nos itens não exclusivos a microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

10.16. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

11.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão.

11.2. O pedido de impugnação deverá ser feito por escrito e estar devidamente assinado, podendo ser encaminhado por meio eletrônico (pelo e-mail licita@dgm.ufla.br), ou por petição dirigida ou protocolada na Diretoria de Gestão de Materiais, localizada à Praça Prof. Edmir Sá Santos, s/n, *Campus Ufla*, desde que observado o prazo estabelecido no subitem 11.1.

11.2.1. Não será aceita em hipótese alguma petição contra o ato convocatório sem assinatura do responsável legal ou preposto da empresa.

11.3. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração deste Edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas.

11.4. Não serão conhecidas as impugnações interpostas fora do prazo fixado no subitem 11.1.

11.5. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

11.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

11.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

12. DOS ESCLARECIMENTOS

12.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até três dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, por intermédio do e-mail licita@dgm.ufla.br.

12.2. Qualquer modificação deste Edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

12.3. Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimentos interpostos fora do prazo fixado no subitem 12.1.

12.4. O prazo para resposta aos pedidos de esclarecimentos será até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública.

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, no prazo de 30 (trinta) minutos, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente.

13.2. É assegurada aos licitantes vista imediata dos atos do Pregão na Diretoria de Gestão de Materiais, com finalidade de subsidiar a preparação de recursos e de contrarrazões.

13.3. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, dentro do prazo e nos termos estabelecidos no subitem 13.1, importará em decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a Adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor (art. 26, §1º, do Decreto nº 5.450/05).

13.4. A decisão do pregoeiro deverá ser motivada e submetida à apreciação da autoridade responsável pela licitação.

13.5. O acolhimento do recurso implica tão somente na invalidação daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

13.6. Qualquer recurso contra a decisão do pregoeiro não terá efeito suspensivo.

13.7. Os autos do processo permanecerão com vistas franqueadas aos interessados na Diretoria de Gestão de Materiais – Prédio da Administração Central - *Campus* Universitário - CEP 37.200-000 – Lavras - MG.

13.8. Não serão conhecidos os recursos interpostos após os respectivos prazos legais.

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. A adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.

14.2. A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro, ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1. Com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002 e no art. 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, o licitante será sancionado com o impedimento de licitar e contratar com a União e será descredenciado no SICAF e no cadastro de fornecedores da UFLA, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas e sanções previstas neste Edital e nas demais cominações legais, nos seguintes casos:

15.1.1. cometer fraude fiscal;

15.1.2. apresentar documento falso;

15.1.3. fizer declaração falsa;

15.1.4. comportar-se de modo inidôneo;

15.1.5. não aceitar/retirar a nota de empenho ou não assinar o contrato no prazo estabelecido;

15.1.6. deixar de entregar a documentação exigida no certame;

15.1.7. não mantiver a proposta;

15.1.8. ensejar o retardamento da execução do objeto.

15.2. Para os fins do disposto no subitem 15.1.4, reputar-se-ão inidôneos atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei nº 8.666/93.

15.3. Além do previsto no subitem 15.1, pela inexecução total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer das situações previstas no art. 78, incisos I a XI, da Lei nº 8.666/93, a Administração poderá aplicar ao licitante vencedor as seguintes penalidades, sem o prejuízo de outras e da responsabilidade civil e criminal:

15.3.1. multa de 0,03% (três centésimos por cento), por dia de atraso, sobre o valor da parcela inadimplida no descumprimento das obrigações assumidas até o 30º (trigésimo) dia;

15.3.2. multa de 0,5 % (cinco décimos por cento), por dia de atraso sobre o valor do contrato, no descumprimento das obrigações assumidas, após o 30º (trigésimo) dia, limitado a 10% do valor da parcela inadimplida, sem prejuízo das demais penalidades;

15.3.3. multa compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, no descumprimento das obrigações assumidas;

15.4. As multas porventura aplicadas serão descontadas dos pagamentos devidos ao licitante vencedor ou cobradas diretamente pela UFLA, amigável ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente às demais sanções previstas neste Item.

15.5. As sanções serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

15.6. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, será assegurado ao licitante vencedor o direito ao contraditório e à ampla defesa.

16. DO CONTRATO

16.1. Para o fiel cumprimento das obrigações assumidas será firmado Contrato com o licitante vencedor, de acordo com a legislação vigente, conforme minuta constante no Anexo VIII, a qual será adaptada à proposta do licitante vencedor.

16.2. A UFLA convocará o licitante vencedor para assinar o contrato, o qual terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação para comparecer à Diretoria de Contratos e Convênios (DICON), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

16.3. Para a assinatura do contrato o licitante vencedor deverá apresentar **Registro Junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais (CRN9)**, de acordo com o estabelecido na Lei nº. 6.583/78 e na Resolução CFN nº. 378/05.

16.4. Na assinatura do Contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante vencedor durante a vigência do Contrato.

16.5. É facultado à Administração da Universidade Federal de Lavras, quando a convocada não assinar o referido instrumento contratual no prazo e condições estabelecidos, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços atualizados, ou revogar esta licitação, independentemente da cominação estabelecida no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

16.6. A recusa injustificada em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo fixado pela Administração da Universidade Federal de Lavras caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

16.7. O prazo estabelecido no subitem 16.2 para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela Adjudicatária durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Universidade Federal de Lavras.

17. DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

17.1. O contrato de concessão terá vigência de 24 (vinte e quatro) meses, contados da data de sua assinatura, com eficácia após a publicação de seu extrato no *Diário Oficial* da União, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

17.2. O Contrato poderá ser prorrogado por meio de Termo Aditivo, observada a legislação vigente afeta à matéria.

18. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

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

19. VALOR DA CONCESSÃO E FORMAS DE PAGAMENTO

19.1. O valor mensal a ser pago a título de aluguel é de R\$ 1.522,37 (um mil, quinhentos e vinte e dois reais e trinta e sete centavos).

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

19.3. O pagamento do valor mensal estipulado será efetuado pela Concessionária mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU.

19.4. O pagamento das demais despesas, como telefone, gás, água, esgoto e energia elétrica será feito pela Concessionária, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, seguindo os parâmetros abaixo:

19.4.1. 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.

19.4.2. 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.

19.4.3. 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.

19.4.4. 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.

20. DO REAJUSTE

20.1. 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.

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

20.3. 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.

20.3.1. 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.

20.4. 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.

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

20.6. 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.

21. DO PAGAMENTO

21.1. 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 por ela mesma, fornecendo os dados conforme as instruções da Diretoria de Contabilidade, Orçamento e Finanças – DCOF.

21.2. Após o preenchimento dos campos escolher a opção “emitir GRU simples” e imprimir a guia a ser paga.

21.3. 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. Mais informações no site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br/gru>

21.4. Na hipótese de não pagamento dentro do prazo estipulado, será aplicada à Concessionária as sanções estabelecidas no item 15 do presente Edital.

22. DA RESCISÃO

22.1. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua rescisão, de conformidade com os arts. 77 e 78, incisos I a XVIII, 79, da Lei nº 8.666/93.

22.2. A rescisão 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.

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

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

23. DOS CASOS OMISSOS

23.1. Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Edital serão decididos pela UFLA, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666/93.

24. DO FORO

24.1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas pela Justiça Federal, Subseção Judiciária de Lavras, Estado de Minas Gerais, por força do disposto no art. 109, I, da Constituição Federal e do art. 55, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

25. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

25.2. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

25.3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do pregão.

25.4. É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade competente, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar do mesmo desde a realização da sessão pública.

25.5. Os licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

25.6. Os licitantes assumirão todos os custos de preparação e apresentação de suas Propostas de Preços.

25.7. A homologação do resultado desta licitação não implicará em direito à aquisição do serviço pela Administração.

25.8. O licitante vencedor ficará obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários conforme a legislação aplicável a cada caso.

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE MATERIAIS

25.10. Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no item 15, o lance é considerado proposta.

25.11. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Universidade Federal de Lavras responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 31, III, do Decreto nº 5.450/05).

25.12. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (art. 13, IV, do Decreto nº 5.450/05).

25.13. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, observadas as normas legais pertinentes.

Lavras, 22 de agosto de 2017.

Lidiane Fátima Evangelista
Diretora de Gestão de Materiais

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de serviço de restaurante, com fornecimento de alimentação pelo modo *self service* em regime de concessão de uso de espaço público, a título oneroso, a ser instalado na região central do campus da Universidade Federal de Lavras, em uma área estimada de 48,87m² (quarenta e oito inteiros e oitenta e sete centésimos), em conformidade às especificações constantes neste Termo de Referência e seus anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Atualmente, cerca de 13.800 pessoas compõem a comunidade acadêmica da Universidade Federal de Lavras, entre 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, idéias, crenças e sonhos distribuídos pelos cerca de 220 mil m² de área do campus universitário.

2.2. A Associação dos Pós-Graduandos (APG) em conjunto ao Diretório Central dos Estudantes (DCE), ambas as unidades da Universidade Federal de Lavras, realizaram uma pesquisa junto aos estudantes da UFLA, que representam a maioria de integrantes da comunidade acadêmica, a fim de fazer um levantamento da demanda desse público alvo acerca dos tipos de estabelecimentos comerciais que estes gostariam que fossem instalados nas dependências do campus universitário.

2.3. Neste contexto, já ocorreram na UFLA três processos licitatórios que obtiveram êxito cujo objeto de concessão foi resultado da pesquisa citada anteriormente. Assim, já está garantida a presença no futuro Centro de Convivência da UFLA os seguintes serviços: comidas e lanches naturais, cantina/lanchonete tradicional e farmácia.

2.4. No entanto, um dos objetos alvo de concessão mais cotados pela comunidade acadêmica, o restaurante de comida japonesa, não obteve sucesso. Considerando o interesse da comunidade acadêmica outra tentativa de licitação do objeto foi realizada, mas também foi deserta.

2.5. Diante desta situação a Direção Executiva da UFLA propõe o presente objeto, espaço dedicado a restaurante, que está bastante alinhado com as aspirações da comunidade acadêmica, especialmente em se tratando da necessidade, em muitos casos, de um alimento preparado com o mínimo de tempo possível. Trata-se de uma contratação inicialmente ambiciosa e inovadora para um órgão da Administração Pública, mas que materializa o interesse da comunidade da UFLA.

2.6. 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 a prestação de serviços comuns dentro do campus não representa apenas comodidade, mas também uma questão de economia.

- 2.7. Por outro prisma é dever da administração pública primar, sobretudo, pelo bem-estar social nunca se afastando do interesse público e em estrita consonância aos princípios norteadores do Direito Administrativo brasileiro. Com fulcro na argumentação apresentada propõe-se a contratação do objeto deste Termo de Referência.

3. DA ESPECIFICAÇÃO

- 3.1. Este Termo de Referência visa nortear a contratação de serviços de alimentação humana na forma de restaurante, em espaço público localizado na área central do campus da Universidade Federal de Lavras, mediante o pagamento do respectivo aluguel à UFLA.
- 3.2. Considerando a existência de um estabelecimento que está localizado no Centro de Convivência destinado especificamente à alimentação natural via contrato de concessão, a concessionária não poderá ter como atividade principal (menu principal) cardápio convergente à alimentação natural (comidas e lanches naturais, nos termos da Concorrência nº 11/2015 – UASG 153032).
- 3.3. Os serviços serão prestados da seguinte maneira:
- 3.3.1. Fornecimento de almoço no sistema de autosserviço (self service), por quilograma, conforme especificado neste instrumento.
 - 3.3.2. Além do self service poderá ser fornecido almoço no sistema de prato-feito ou prato executivo, mantida a coerência com os preços praticados no mercado da cidade de Lavras/MG.
 - 3.3.3. Ao critério da concessionária poderá ser servido jantar no estabelecimento, mediante expressa anuência da UFLA após apresentação de proposta daquela, explicitando o horário de funcionamento para o jantar.
 - 3.3.4. É facultado à concessionária ofertar o serviço na forma de “tele-entrega” daqueles produtos que puderem ser transportados, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, em qualquer ponto dentro do campus universitário, sem acréscimo no preço. Nesta forma o serviço deverá estar disponível em horários estabelecidos previamente pela concessionária
- 3.4. A concessionária deverá colocar à disposição dos clientes recipientes apropriados contendo guardanapos macios, talheres (garfo, faca e colher) e pratos.
- 3.5. É de total responsabilidade da concessionária disponibilizar aos clientes tudo que for inerente à prestação dos serviços de restaurante, primando-se pela completa higiene dos utensílios.
- 3.6. Todas as preparações deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.
- 3.7. Poderão ser disponibilizados aos usuários temperos e condimentos diversos.

- 3.8. O espaço será entregue a concessionária, conforme especificações do Anexo IV do Edital e caberá a ela executar as obras de acabamento conforme suas necessidades e desde que, atendidas as exigências do Instrumento Convocatório.
- 3.9. Será de responsabilidade da concessionária equipar e mobiliar o empreendimento para a prestação dos serviços, inclusive sua manutenção.
- 3.10. Será de responsabilidade integral da concessionária manter o ambiente interno e adjacente ao estabelecimento concedido devidamente limpos e higienizados, devendo realizar o mais adequado acondicionamento e descarte do lixo gerado na prestação dos serviços e de seus clientes.
- 3.11. 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:
- 3.11.1. Manter o ambiente devidamente limpo e higienizado, realizando o mais adequado acondicionamento e descarte do lixo gerado por seus clientes.
 - 3.11.2. 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.
 - 3.11.3. Disponibilizar sacos plásticos em todas as lixeiras de uso comum dos clientes.
 - 3.11.4. Disponibilizar 1 (um) conjunto para coleta seletiva, fabricada em polietileno de alta densidade, com o mínimo de 4 (quatro) aberturas para disposição de resíduos sólidos recicláveis (papel, vidro, metal e plástico).
 - 3.11.5. 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.
 - 3.11.6. 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.
 - 3.11.7. Proceder ao descarte sustentável ou reciclagem de produtos potencialmente nocivos ao meio ambiente, como óleo de cozinha.
- 3.12. É vedada a subcontratação de empresas para execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 4.1. 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.

- 4.2. 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:
- 4.2.1. em caso de atestado(s) e/ou declaração(ões) emitido(s) por pessoa jurídica de direito privado, é indispensável o reconhecimento de firma pela autoridade cartorial competente da assinatura do emitente;
- 4.2.2. 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 Termo de Referência.

5. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS ALIMENTOS

- 5.1. 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.
- 5.2. 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.
- 5.3. A concessionária deverá substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pelos responsáveis da fiscalização da UFLA sem condição de serem consumidos.
- 5.4. 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 alimentos, bem como mantê-los em geladeiras, *freezers* ou câmaras, salvo conforme disposto na Resolução RDC nº 216/2004.
- 5.5. É proibido comercializar e/ou estocar gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido.
- 5.6. 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.
- 5.7. 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.
- 5.8. 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.

6. DO CARDÁPIO

6.1. Os licitantes deverão apresentar o cardápio que se pretende praticar no estabelecimento alvo da presente concessão de uso, bem como os respectivos valores dos itens do cardápio (preço do quilograma do self service, das bebidas, sobremesas etc.), junto de sua proposta física, mantendo coerência com o tipo de serviço a ser prestado.

6.2. Deverão ser servidas, diariamente, refeições com a seguinte composição e variação mínimas:

VARIAÇÃO E COMPOSIÇÃO MÍNIMAS – RESTAURANTE SELF SERVICE	
ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA DIÁRIA
Saladas - Três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas. - Sementes de linhaça e/ou girassol, queijo ralado e aveia. - Com exceção dos folhosos, as saladas extras deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada	Alface e tomate
	1 vegetal folhoso
	2 tipos de vegetais crus
	2 tipos de vegetais cozidos (diferentes dos vegetais crus)
Acompanhamentos quentes	1 salada composta com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, kani kama etc) e temperada com molho
	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz branco composto, risoto ou paellas
Pratos principais quentes	Feijão colorido e preto, alternadamente. Poderá ser servido feijoada, desde que em réchauds próprios
	1ª opção – preparações com carnes vermelhas, bovina e suína.
	2ª opção – preparações com carnes de aves.
Guarnições	3ª opção – preparações com pescados ou frutos do mar, fritos ou cozidos.
	1ª opção – vegetal refogado
	2ª opção – massa (talharim, espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone etc.)
	3ª opção – guarnição a base de farinhas, tubérculos, frituras, etc.

6.3. Poderão ser servidas sobremesas, ao critério e variedade da concessionária.

- 6.4. Poderão ser servidas bebidas não alcoólicas, ao critério e variedade da concessionária.
- 6.5. No caso de serventia na forma de prato feito ou prato executivo deverá ser perseguida uma variação mínima, por prato, composta de: carboidrato, proteína, salada e guarnição.
 - 6.5.1. Ficará ao critério da concessionária estabelecer o *menu* de pratos feitos ou pratos executivos, diariamente.
- 6.6. É, definitivamente, vedada a comercialização de:
 - 6.6.1. bebidas alcoólicas;
 - 6.6.2. artigos de tabacaria;
 - 6.6.3. bilhetes lotéricos;
 - 6.6.4. caça níqueis;
 - 6.6.5. jogos de azar, em geral;
 - 6.6.6. substâncias entorpecentes ou que causem dependência física ou psíquica (Lei 6.368/95);
 - 6.6.7. demais artigos e mercadorias estranhas à finalidade da concessão de uso.
- 6.7. Alguns itens como balas, gomas de mascar, chocolates e assemelhados, poderão ser comercializados.
- 6.8. Todos os gêneros necessários à preparação de alimentos sólidos e líquidos constantes do cardápio da concessionária deverão estar disponíveis diariamente no estabelecimento para pronto atendimento da demanda dos clientes.
- 6.9. Quando o estabelecimento disponibilizar açúcar, adoçante, sal e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta etc.), dentre outros, deverá disponibilizá-los em sachês individuais.
- 6.10. Outros itens poderão ser incluídos no cardápio mediante anuência prévia e expressa da UFLA, desde que seus preços sejam, comprovadamente, compatíveis com os praticados no mercado local ou, na falta de estabelecimento compatível no mercado local, no mercado regional.

7. INFRAESTRUTURA

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

8. ALTERAÇÃO, MANUTENÇÃO E REPARO NA ÁREA DE CONCESSÃO

- 8.1. 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 Pró-Reitoria de Infraestrutura e Logística (PROINFRA). 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.
- 8.2. Caso a obra seja autorizada não terá direito a concessionária a qualquer indenização ou restituição/reembolso, ficando as benfeitorias incorporadas ao patrimônio da UFLA.
- 8.3. 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 PROINFRA.
- 8.4. É vedado alterar a fachada principal do estabelecimento, sendo obrigada, a concessionária, utilizar do padrão de comunicação visual de fachada estabelecido pela UFLA.
- 8.5. As manutenções decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos ficarão por conta da concessionária. A manutenção abrange, entre outros, os seguintes itens:
 - 8.5.1. Água e esgoto:
 - 8.5.1.1. Tubos e conexões;
 - 8.5.1.2. Louças e metais;
 - 8.5.1.3. Equipamentos, válvulas, sifões, etc.;
 - 8.5.1.4. Limpeza de caixa de gordura.
 - 8.5.2. Energia:
 - 8.5.2.1. Eletrodutos e conexões;
 - 8.5.2.2. Lâmpadas, tomadas, disjuntores, reatores, interruptores, soquetes, etc;
 - 8.5.2.3. 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.

9. DO ATENDIMENTO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 9.1. O atendimento será franqueado a toda comunidade universitária e comunidade externa.
- 9.2. O horário de funcionamento deverá ser, no mínimo, das 10h às 16h e, de segunda a sexta feira, podendo prestar os serviços aos sábados, até às 13 horas.

- 9.2.1. Os horários estabelecidos serão, no mínimo, os citados acima e poderão ser alterados, desde que aprovados pela Administração da Universidade Federal de Lavras.
- 9.2.2. 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.
- 9.3. Durante o período de férias escolares será obrigatório o funcionamento, com a devida alteração do horário de funcionamento conforme proposta da concessionária a ser analisada e aceita pela comissão de fiscalização.
- 9.4. Em casos especiais, a exemplo de datas de realização de concursos ou eventos, a UFLA poderá solicitar os préstimos da concessionária.

10. PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO

- 10.1. Os preços dos produtos serão aqueles estabelecidos no contrato de concessão de uso da concessionária.
- 10.2. O preço de referência da disputa do certame licitatório será de R\$ 33,23 (trinta e três reais e vinte e três centavos), determinado com base em pesquisa de mercado realizada no município de Lavras/MG.
- 10.3. Inicialmente, o preço máximo a ser cobrado por quilo, será aquele estabelecido no contrato celebrado.
- 10.4. Os preços dos pratos feitos ou pratos executivos devem ser compatíveis com os praticados no mercado de Lavras/MG. Sempre que se fizer necessário a UFLA poderá solicitar revisão do preço, com base em pesquisas de mercado.
- 10.5. As sobremesas poderão ser cobradas por quilo ou por unidade, cujo preço seja compatível com os praticados no mercado de Lavras/MG.
- 10.6. As bebidas não alcoólicas poderão ser servidas em porções individuais ou em jarras, cujo preço e quantidade (volume) sejam compatíveis com os praticados no mercado de Lavras/MG.
- 10.7. A tabela de preços praticados deverá ser exposta em local de fácil acesso e visibilidade ao público
- 10.8. Os preços praticados deverão ser sempre compatíveis com os preços de estabelecimentos comerciais, do mesmo ramo, situados na cidade de Lavras.
- 10.9. Diariamente, a concessionária deverá conceder desconto (preço promocional) de, no mínimo, 5% (cinco 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.
- 10.10. 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 neste item.

10.10.1. Existindo discrepância nos preços praticados e após manifestação/argumentação da concessionária sobre o assunto, a comissão de fiscalização concederá um prazo para que tais preços sejam adequados aos valores de mercado.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 11.1. 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 e acessórias.
- 11.2. Manter pessoal capaz de prestar os 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 está insuficiente para o bom andamento dos serviços.
- 11.3. Planejar e executar o seu próprio Plano de Controle Médico e Saúde Ocupacional que contemple todos os funcionários.
- 11.4. Planejar e executar seu próprio Plano de Controle e Manejo Integrado de Pragas Urbanas.
- 11.5. 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.
- 11.6. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) aos seus empregados, em atendimento à legislação vigente.
- 11.7. Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade.
- 11.8. Indicar um preposto responsável para responder pelo funcionamento da área de concessão.
- 11.9. Registrar todos os funcionários que trabalharão na área concedida nos termos da legislação trabalhista e previdenciária vigentes.
- 11.10. Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com suas responsabilidades para com a UFLA, os usuários e para com terceiros.
- 11.11. Responder por todos os danos e prejuízos causados ao patrimônio da UFLA e de terceiros.
- 11.12. 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 do estabelecimento, conforme disposições do tópico “Do Controle de Qualidade dos Alimentos” constante deste Termo de Referência.
- 11.13. Colocar número de funcionários suficiente ao bom atendimento aos usuários, com capacidade de atender sem interrupções, observando criteriosamente as condições de limpeza e higiene pessoal.
- 11.14. Fazer a manutenção interna da área de concessão nas instalações elétricas, hidráulicas, telefônica, exaustão, de gás, lógica e outras, sempre que necessário e às suas expensas.

- 11.15. 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 a UFLA.
- 11.16. Primar pela utilização de equipamentos com certificado de consumo de energia “A”, emitidos pelo INMETRO.
- 11.17. 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, 5% em relação ao somatório dos preços individuais dos componentes do mesmo.
- 11.18. Manter treinamento de pessoal na busca de permanente qualidade na prestação do serviço.
- 11.19. Manter os funcionários devidamente uniformizados.
- 11.20. 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.
- 11.21. Oferecer aos clientes produtos e serviços de boa qualidade, bem como manter o atendimento condizente com a demanda.
- 11.22. Obter junto à Prefeitura Municipal de Lavras os alvarás de funcionamento e sanitário referentes à atividade de comercialização de gêneros alimentícios.
- 11.23. Manter afixado em quadro e em local visível ao público os alvarás de funcionamento e sanitário, tanto quanto o certificado de inspeção realizado no âmbito de seu Plano de Controle e Manejo Integrado de Pragas Urbanas.
- 11.24. 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.
- 11.25. 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.
- 11.26. Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.
- 11.27. Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária relativa aos seus funcionários que prestam serviço no espaço concedido pela UFLA.
- 11.28. 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.
- 11.29. Responsabilizar-se pelo pagamento da despesa oriunda do consumo de água, energia elétrica, telefone e gás.
- 11.30. Recolher:
 - 11.30.1. 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.
 - 11.30.2. As taxas de energia elétrica, água, gás e a tarifa de telefonia mensalmente, por intermédio de GRU, até a data de seus respectivos vencimentos.

- 11.30.3. 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.
- 11.31. Disponer 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.
- 11.32. Disponer de máquina de cartão de crédito e débito, mínimo de uma unidade, e jamais recusar-se a aceitar cartão dos clientes, em qualquer modalidade (crédito ou débito), qualquer que seja o valor da compra, ressalvada a hipótese de inoperância do sistema.
- 11.33. Jamais indispor-se com a UFLA em virtude desta dispor o espaço externo do estabelecimento lhe concedido para apresentações artístico-culturais.
- 11.34. Restituir, nas mesmas condições que lhe foram entregues para uso, a área e instalações cedidas, quando oportunamente disposto pela UFLA.
- 11.35. 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.
- 11.36. Registrar o estabelecimento junto ao Conselho Regional de Nutricionistas de Minas Gerais, tanto quanto dispor de responsável técnico legalmente habilitado conforme a legislação vigente.

12. OBRIGAÇÕES DA UFLA

- 12.1. Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.
- 12.2. 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.
- 12.3. Cuidar da limpeza e higiene diariamente da área de afluxo de pessoas que exceda a praça de alimentação.
- 12.4. Disponibilizar lixeiras e respectivos sacos de lixo em toda a área da praça de alimentação, inclusive lixeiras para coleta seletiva de resíduos.
- 12.5. Disponibilizar acesso a energia elétrica.
- 12.6. Disponibilizar acesso a água.
- 12.7. Disponibilizar acesso a central de gás.
- 12.8. Exercer fiscalização sobre os serviços objeto da concessão.
- 12.9. 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.
- 12.10. Exigir da concessionária a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e presteza.
- 12.11. Notificar, por escrito, a concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do contrato, solicitando providências para regularização das mesmas.

- 12.12. Manter arquivado, junto à Comissão de Fiscalização, toda correspondência trocada entre as partes.
- 12.13. Manter firme e valiosa a concessão, desde que mantida as condições contratuais e qualidade dos serviços.
- 12.14. Emitir os recibos de quitações do valor mensal da concessão, do consumo de energia elétrica, de água e de gás, quando da apresentação do comprovante de recolhimento da GRU pela concessionária.
- 12.15. 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.

13. BENFEITORIAS

- 13.1. As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, autorizadas pela comissão de fiscalização e PROINFRA, serão incorporadas ao imóvel.
- 13.2. Por ocasião da rescisão do contrato as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da UFLA sem nenhum direito de ressarcimento, reembolso ou indenização à concessionária.

14. CONDIÇÕES GERAIS DE FUNCIONAMENTO

- 14.1. A área de Concessão só poderá ser utilizada para a finalidade definida no Termo de Referência.
- 14.2. O funcionamento da área de concessão será objeto de fiscalização por parte da Vigilância Sanitária, órgãos fiscalizadores do município e da UFLA.
- 14.3. É obrigatório o uso de uniformes e crachá pelos funcionários do 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 ser em tons claros.

- 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 e procedimentos de coleta seletiva.
- 14.5. As lixeiras seletivas serão colocadas em locais previamente estabelecidos pela PROINFRA, bem como a destinação do lixo coletado será definida por ela.
- 14.6. 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.
- 14.7. 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.
 - 14.7.1. Na hipótese prevista no subitem anterior, à concessionária e ao funcionário serão facultados os direitos de ampla defesa e contraditório.
- 14.8. Nenhuma alteração na estrutura física das instalações poderá ser efetuada sem o consentimento da comissão de fiscalização e PROINFRA.
- 14.9. 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.

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.
 - 15.1.1. Quanto ao prazo de vigência do contrato de concessão, a PROPLAG entende que este deve ser de 24 (vinte e quatro) meses em virtude do fato de ser da responsabilidade do concessionário conferir ao imóvel a sua funcionalidade, de modo a garantir um ambiente de trabalho adequado e saudável e que atenda satisfatoriamente à demanda da comunidade acadêmica. Para tanto, vislumbra-se ademais, a necessidade de adaptações nos pisos, paredes, teto, rede elétrica, hidráulica, paisagismo e decoração.
 - 15.1.2. Assim, dada a necessidade de um significativo investimento financeiro e, considerando as práticas mercadológicas, no que tange à viabilidade de instalação de comércios (PayBack, Retorno Esperado, Custo de Oportunidade), esta Pró-Reitoria entende que se faz necessário prazo de vigência do contrato superior a 12 meses, para garantir o sucesso do certame licitatório e não restringir seu caráter competitivo.

- 15.1.3. É importante destacar que a Universidade não tem condições de realizar o estudo de viabilidade para implantação do estabelecimento porque este considera fatores que são intrínsecos a cada empresa, no que toca, especialmente, ao seu investimento inicial que são diretamente influenciados por questões próprias e únicas de cada empresa.

16. DOS VALORES DA CONCESSÃO

- 16.1. O valor do aluguel mensal a ser pago à UFLA será de **R\$ 1.522,37 (um mil quinhentos e vinte e dois reais e trinta e sete centavos)**, conforme laudo de avaliação imobiliária que compõe o Anexo III do Edital e respectivo Resultado da Correção pelo IGP-M (FGV).
- 16.2. Dos ressarcimentos referentes ao consumo de água, energia elétrica e gás:
- 16.2.1. 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.
- 16.2.2. 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.
- 16.2.3. 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.
- 16.2.4. No que tange ao ressarcimento de gastos com telefone, poderá ser 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, em favor da concessionária, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data de sua 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 reajuste 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 **menor preço sobre o valor do quilo do alimento**, tendo como parâmetro inicial para disputa o disposto no subitem 10.2 deste instrumento.

19. DA AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DA CONCESSIONÁRIA

- 19.1. A UFLA avaliará, trimestralmente, o desempenho da concessionária quanto à qualidade dos serviços prestados, 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 do 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 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.
- 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 da Avaliação de Desempenho. A reconsideração será avaliada pela comissão de fiscalização do contrato, em igual prazo. Haverá a possibilidade de 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE MATERIAIS

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.

Lavras, 06 de março de 2017.

PATRÍCIA MARIA SILVA
Pró-Reitora de Planejamento e Gestão

ANEXO II
CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

1. Para fins de pontuação as faltas serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
2. A Nota geral da Avaliação de Desempenho será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAD} = 100 - \sum pd$$

Onde:

$\sum pd$ = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo:

3. Serão atribuídos pontos por cometimento de falta(s), em cada avaliação de acordo com os critérios dispostos na tabela abaixo:

	Irregularidades	Pontos a serem descontados
Leve	Preços cobrados nos itens do estabelecimento consideravelmente superiores ao praticado no mercado de Lavras e região, por fiscalização.	3
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento do estabelecimento, por ocorrência verificada.	3
	Deixar de atender as demandas por refeições em virtude da falta de alimentos, por ocorrência verificada.	3
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação dos produtos, por fiscalização.	3
	Reclamação formal (protocolada na PROPLAG ou devidamente registrada junto à ouvidoria da UFLA) dos usuários quanto ao atendimento ou qualidade dos produtos servidos, por ocorrência.	3
	Deixar de disponibilizar a máquina para cartão de crédito e débito, por ocorrência verificada.	3
	Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04	3

Médio	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função, por funcionário.	4
	Apresentar cardápio consideravelmente destoante do cardápio de referência, por ocorrência verificada.	4
	Deixar de emitir cupom fiscal nas vendas realizadas, por ocorrência verificada.	4
	Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04	4

Grave	Servir, posteriormente, alimentos preparados que não foram vendidos no dia de seu preparo, por ocorrência verificada.	5
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido, por gênero de produto.	5
	Deixar de disponibilizar a máquina emissora de cupom fiscal, por ocorrência verificada.	5
	Ausência ou inexecução de Plano Integrado de Manejo e Controle de Pragas Urbanas, por fiscalização.	5
	Funcionário que trabalha no caixa manipulando/dispensando os alimentos, por ocorrência verificada.	5
	Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04	5

Gravíssimo	Interromper os serviços do restaurante por insuficiência de pessoal ou de insumos para preparação dos alimentos, por ocorrência verificada.	7
	Uso de preparações prontas e não servidas na preparação de outras refeições, por ocorrência verificada.	7
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares, por denúncia confirmada.	7
	Falta de higiene ou higienização inadequada de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos, por fiscalização.	7
	Não apresentar os alvarás de funcionamento e do órgão de vigilância sanitária nos prazos legais, por fiscalização.	7
	Resultado do relatório técnico sobre a análise dos critérios de qualidade baseados na Resolução RDC nº. 216/04	7

4. É reservada à Comissão de Fiscalização a discricionariedade de imputar desconto de pontuação em virtude de outras irregularidades não discriminadas neste instrumento, atentando-se aos princípios da razoabilidade, proporcionalidade, moralidade e impessoalidade.
5. Será considerado insuficiente o resultado da Avaliação de Desempenho inferior a 70 pontos.
6. Ao acumular três notas de Avaliação de Desempenho consecutivas insuficientes, ou seja, NAD menor que 70 pontos por três vezes consecutivas, a UFLA providenciará a respectiva instrução de processo administrativo para apuração dos fatos e, se for o caso, aplicação de sanções administrativas, observados os princípios do devido processo legal, ampla defesa e contraditório.
7. A concessionária também estará sujeita a litigar em processo administrativo no âmbito da UFLA e do contrato de concessão se, também, acumular intercaladamente cinco resultados de Avaliação de Desempenho insuficientes.
8. Ressalta-se que a decisão da comissão de processo administrativo pode implicar, segundo a lei 8.666/93, em arquivamento do processo isento de qualquer sanção administrativa ou em advertência, multa, rescisão do contrato, impedimento temporário para contratar com a Administração Pública ou aplicação de sanção por inidoneidade.

ANEXO II A

CRITÉRIOS DA FISCALIZAÇÃO TÉCNICA DE QUALIDADE BASEADOS NA RESOLUÇÃO ANVISA
RDC Nº. 216/04

Este anexo prevê os critérios que serão utilizados pela equipe técnica de fiscalização da Universidade Federal de Lavras, a fim de avaliar a qualidade dos serviços prestados consoante às diretrizes do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, instituído por meio da Resolução ANVISA RDC nº. 216/04.

Edificação, Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios	C	NC	NA
Fluxo de atividades ordenado, prevenindo a contaminação cruzada.			
Controle de acesso de terceiros às instalações.			
Piso, parede e tetos livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos.			
Portas e janelas ajustadas aos batentes.			
Aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, são providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.			
Ralos são sifonados e grelhas possuem dispositivo que permita seu fechamento.			
Caixas de gordura e de esgoto estão em estado adequado de conservação e funcionamento.			
Áreas internas do estabelecimento sem a presença de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente ou presença de animais.			
Limpeza dos componentes do sistema de climatização, troca de filtros e manutenção programada e periódica destes equipamentos registradas e realizadas conforme legislação específica.			
Coletores de resíduos dotados de tampa e acionados sem contato manual.			
Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação possuem sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.			
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos são de materiais que não transmitem substâncias tóxicas, odores e sabores aos mesmos, cumprindo as recomendações de legislação específica.			
Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são mantidos em estado adequado de conservação e são resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.			
Realização de manutenção programada e periódica dos			

equipamentos e utensílios e calibração dos instrumentos ou equipamentos de medição, apresentando registro da realização dessas operações.			
Superfícies dos equipamentos, móveis e utensílios utilizados na preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição à venda dos alimentos são lisas, impermeáveis, laváveis e sem a presença de imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos.			
Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios	C	NC	NA
Instalações, equipamentos, móveis e utensílios em condições higiênico-sanitárias apropriadas.			
Área de preparação do alimento higienizada quantas vezes necessárias e imediatamente após o término do trabalho.			
Manutenção de registro de operações não rotineiras de limpeza e, se for o caso, de desinfecção das instalações e equipamentos.			
Ausência de substâncias odorizantes e ou desodorantes nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.			
Utensílios e equipamentos utilizados na limpeza e higienização das instalações não são os mesmos usados para higienização dos equipamentos e utensílios que entram em contato com o alimento.			
Controle integrado de vetores e pragas urbanas	C	NC	NA
Realização de ações eficazes e contínuas para o controle de vetores e pragas urbanas, conforme legislação específica.			
Uso de detergentes e desinfetantes recomendados pelo Ministério da Saúde para o controle de vetores e pragas.			
Abastecimento de água	C	NC	NA
Gelo para utilização em alimentos é fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação.			
Reservatório de água sem rachaduras, vazamentos, infiltrações, descascamentos dentre outros defeitos e em adequado estado de higiene e conservação, e que esteja devidamente tampado.			
Reservatório de água higienizado, em um intervalo máximo de seis meses, com registros da operação.			
Manejo dos resíduos	C	NC	NA
Recipientes para conter os resíduos são identificados e íntegros, de fácil higienização e transporte.			
Coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos com tampas acionadas sem contato manual.			
Resíduos não são estocados em local aberto e/ou próximos à área de preparação e armazenamento dos alimentos.			
Manipuladores	C	NC	NA
Registro do controle da saúde dos manipuladores.			

Manipuladores com lesões e sintomas de enfermidades que comprometem a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, não se encontram em contato direto com os alimentos.			
Adequação dos manipuladores quanto aos uniformes de trabalho (limpos, conservados, cor branca) e asseio pessoal (cabelos presos e protegidos por redes; ausência de barba e bigode; unhas curtas, limpas e sem esmalte; ausência de adornos e maquiagens).			
Presença de cartazes e outros materiais que orientam os manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene.			
Existência de documentação que comprove a capacitação periódica dos manipuladores de alimentos em temas relacionados à higiene pessoal, manipulação de alimentos e doenças transmitidas por alimentos.			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens	C	NC	NA
Presença de critérios para recebimento e conferência das matérias-primas, dos ingredientes e das embalagens.			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados em local limpo e organizado, devidamente identificadas e dentro do prazo de validade para utilização.			
Matérias-primas, ingredientes e embalagens são armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, com espaçamento para garantir ventilação e limpeza.			
Presença de paletes ou prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável.			
Preparação do Alimento	C	NC	NA
Matérias-primas, ingredientes e embalagens utilizadas para a preparação do alimento em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
Realização de medidas que minimizam o risco de contaminação cruzada, evitando o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para o consumo.			
Matérias-primas e ingredientes caracterizados como produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.			
Presença de identificação de matéria-prima e ingredientes que não foram utilizados em sua totalidade, quanto às informações: designação do produto, data de fracionamento, prazo de validade após a abertura e retirada da embalagem original.			
Adoção de medidas que garantam a eficácia do tratamento térmico de alimentos (aferição de temperatura e tempo de cocção).			
Adoção de medidas que garantam que o óleo e gorduras utilizadas em frituras não constituam uma fonte de contaminação			

química do alimento preparado.			
Utilização de óleo de fritura em temperaturas inferiores a 180°C e sem formação de espuma e fumaça.			
Adequação no processo de descongelamento de alimentos, o qual deve ser refrigerado em temperatura inferior a 5°C ou em forno de micro-ondas.			
Ausência da prática de recongelamento de alimentos já descongelados.			
Tempo e temperatura de exposição dos alimentos preparados obedecem aos critérios estabelecidos pela legislação vigente.			
Resfriamento dos alimentos preparados em acordo com os critérios estabelecidos pela legislação vigente.			
Conservação sob refrigeração a 4°C de alimentos preparados em prazo inferior a 5 dias.			
Presença de designação, data de preparo e prazo de validade no invólucro de alimentos preparados armazenados sob refrigeração ou congelamento.			
Implementação e documentação que comprove o controle e garantia da qualidade dos alimentos preparados.			
Alimentos consumidos crus passaram por adequado processo de higienização e foram higienizados utilizando produtos regularizados por órgão competente do Ministério da Saúde.			
Exposição ao consumo de alimentos preparados	C	NC	NA
Áreas de exposição do alimento preparado e área de consumação em condições higiênico-sanitárias adequadas.			
Equipamentos, móveis e utensílios disponíveis na área de consumação em número suficiente e em adequado estado de conservação.			
Manipuladores não oferecem risco de contaminação dos alimentos preparados.			
Equipamentos de exposição ou distribuição de alimentos preparados com monitoramento de temperatura e em estado adequado de higiene, conservação e funcionamento.			
Equipamento de exposição do alimento preparado possui barreiras de proteção que previnam a contaminação do mesmo.			
Utilização de utensílios de consumação do alimento (pratos, talheres, copos, etc.) descartáveis ou higienizados adequadamente, devendo ainda estar armazenados em local protegido.			
Ausência de ornamentos e plantas na área de consumação que sejam fonte de contaminação para os alimentos preparados.			
Área reservada para o pagamento de despesas.			
Funcionários responsáveis pelo recebimento de despesas não manipulam alimentos preparados, estejam eles embalados ou não.			
Presença de Manual de Boas Práticas de Fabricação em local			

acessível a funcionários e fiscalização sanitária.			
Documentação e registro	C	NC	NA
Presença de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) nos seguintes temas: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório e Higiene e saúde dos manipuladores.			
POP com informações suficientes, de acordo com a legislação vigente.			
POP possuem instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especifica o nome, o cargo e/ou a função dos responsáveis pelas atividades.			
POP se encontram aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.			
Manutenção de registros por um período mínimo de 30 dias contados a partir da data de preparação dos alimentos.			
Responsabilidade	C	NC	NA
Manipulador de alimentos com capacitação comprovada nos seguintes temas: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, manipulação higiênica dos alimentos e Boas Práticas.			

O estabelecimento será avaliado considerando, consoante aos critérios apresentados, em conforme (C), não conforme (NC), ou não se aplica (NA). O resultado da avaliação será convertido em número, em que será analisado o percentual de desconformidade no universo dos critérios estabelecidos. A partir do percentual de desconformidade a concessionária estará sujeita à perda de pontos conforme tabela abaixo:

Grau da infração	Pontos a serem descontados	Percentual de não conformidades
Leve	3	0,0 a 7,5%
Médio	4	7,6 a 15,1%
Grave	5	15,2 a 22,7%
Gravíssimo	7	22,8 a 30%

O resultado desta avaliação técnica será utilizado para fins de avaliação do desempenho da concessionária, conforme estabelecido no Anexo II deste instrumento.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE MATERIAIS

ANEXO III

AVALIAÇÃO IMOBILIÁRIA

ANEXO IV

MEMORIAL DESCRITIVO DAS LOJAS

1. APRESENTAÇÃO

Este memorial tem a finalidade de descrever o empreendimento, as áreas e as especificações.

2. ÁREAS

Áreas do empreendimento conforme planilha de áreas.

Observação: para o caso do objeto da presente licitação as informações referente ao imóvel, constante deste memorial, deverão ser aquelas sob título “Restaurante”.

3. EMPREENDIMENTO

A área de convivência da Universidade Federal de Lavras (UFLA) conta com lanchonete, livraria e conjunto de 21 salas, sendo 09 salas comerciais, 01 sanitário feminino, 01 sanitário masculino, 02 DML, 01 depósito, 01 sala técnica, 01 sala da lógica, 01 sala de manutenção do xerox, 01 sala da administração, 01 estoque, 01 copa e 01 sanitário.

3.1 Salas comerciais

O conjunto de salas possui 04 salas comerciais que serão destinadas a fins alimentícios, sendo 01 sala para comida natural, 01 sala para Restaurante, 01 sala para o café escola e 01 sala destinada aos laticínios UFLA. As demais salas possuirão diversas finalidades, sendo 01 sala para Drugstore, 01 sala para fotocópias, 01 sala para salão de beleza, 01 sala para os correios e 01 sala subdividida entre caixas eletrônicos e serviços da Autotrans.

4. MEMORIAL DESCRITIVO DAS DEPENDÊNCIAS DE USO PRIVATIVO

4.1 Loja de Comida Natural

PISO: Contra piso sem revestimento, 20cm abaixo do corredor.

PAREDE: Revestimento em reboco sem pintura.

FORRO: Forro de gesso acartonado na cor Branco Neve. Forro fixo.

VENTILAÇÃO: Veneziana de alumínio preto acima da entrada.

ENTRADA: Acesso em dois pontos distintos, sendo um deles composto de vidros temperados transparentes (4,15 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, sistema deslizante (cortina de vidro), 08 folhas deslizantes e 04 bandeiras fixas (superior), 01 fechadura e 01 contra fechadura com puxador (ferragens anodizadas em cor branco brilhante). Trilho inferior e superior anodizado em cor branco brilhante, e o outro composto de vidros temperados transparentes (5,15 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, sistema deslizante (cortina de vidro), 10 folhas deslizantes e 04 bandeiras fixas (superior), 01 fechadura e 01 contra fechadura com puxador (ferragens anodizadas com cor branco brilhante). Trilho inferior e superior em cor branco brilhante.

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS: Infraestrutura “seca” com caixas de passagem em alturas baixa e média, espaçadas em 1,5m. Alimentação do quadro de distribuição com demanda máxima

de 38 kVA (Disjuntor de até 100 A trifásico). Pontos de iluminação para instalação de luminárias pendentes, em circuito único, com corrente nominal de até 10 A.

INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS: 2 pontos de água, 2 caixas de gordura e 2 ralos.

DADOS E TELEFONIA: Eletrodutos em altura baixa, com caixas nas extremidades de cada parede.

GÁS: Ponto de gás GLP no fundo da loja.

4.2 Loja de Restaurante

PISO: Contra piso sem revestimento, 20cm abaixo do corredor.

PAREDE: Revestimento em reboco sem pintura.

FORRO: Forro de gesso acartonado na cor Branco Neve. Forro fixo.

VENTILAÇÃO: Veneziana de alumínio preto acima da entrada.

ENTRADA: Acesso em dois pontos distintos, sendo um deles composto por vidros temperados transparentes (5,15 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir, 04 folhas fixas e 05 bandeiras fixas (superior), 02 puxadores tubular H (tubo 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 04 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco), e o outro composto de vidros temperados transparentes (4,15 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir, 03 folhas fixas e 04 bandeiras fixas (superior), 02 puxadores tubular H (tubo 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 04 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco).

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS: Infraestrutura “seca” com caixas de passagem em alturas baixa e média, espaçadas em 1,5m. Alimentação do quadro de distribuição com demanda máxima de 38 kVA (Disjuntor de até 100 A trifásico). Pontos de iluminação para instalação de luminárias pendentes, em circuito único, com corrente nominal de até 10 A.

INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS: 2 pontos de água, 2 caixas de gordura e 2 ralos.

DADOS E TELEFONIA: Eletrodutos em altura baixa, com caixas nas extremidades de cada parede.

GÁS: Ponto de gás GLP no fundo da loja.

4.3 Loja Drugstore

PISO: Contra piso sem revestimento.

PAREDE: Revestimento em reboco sem pintura.

FORRO: Forro de gesso acartonado na cor Branco Neve. Forro fixo.

VENTILAÇÃO: Veneziana de alumínio preto acima da entrada.

ENTRADA: Acesso em dois pontos distintos, sendo ambos compostos por vidros temperados transparentes (2,90 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir, 02 folhas fixas e 03 bandeiras fixas (superior), 02 puxadores tubular H (tubo 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 04 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco).

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS: Infraestrutura “seca” com caixas de passagem em alturas baixa e média, espaçadas em 1,5m. Alimentação do quadro de distribuição com demanda máxima de 38 kVA (Disjuntor de até 100 A trifásico). Pontos de iluminação para instalação de luminárias pendentes, em circuito único, com corrente nominal de até 10 A.

INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS: 2 pontos de água, 2 caixas de gordura e 2 ralos.

DADOS E TELEFONIA: Eletrodutos em altura baixa, com caixas nas extremidades de cada parede.

GÁS: Ponto de gás GLP no fundo da loja.

4.4 Loja Salão de beleza

PISO: Contra piso sem revestimento.

PAREDE: Revestimento em reboco sem pintura.

FORRO: Forro de gesso acartonado na cor Branco Neve. Forro fixo.

VENTILAÇÃO: Veneziana de alumínio preto acima da entrada.

ENTRADA: Acesso composto vidros temperados transparentes (2,90 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir, 02 folhas fixas e 03 bandeiras fixas (superior), 02 puxadores tubular H (tubo 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 04 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco).

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS: Infraestrutura “seca” com caixas de passagem em alturas baixa e média, espaçadas em 1,5m. Alimentação do quadro de distribuição com demanda máxima de 38 kVA (Disjuntor de até 100 A trifásico). Pontos de iluminação para instalação de luminárias pendentes, em circuito único, com corrente nominal de até 10 A.

INSTALAÇÕES HIDROSSANITÁRIAS: 1 ponto de água, 1 caixa de gordura e 1 ralo.

DADOS E TELEFONIA: Eletrodutos em altura baixa, com caixas nas extremidades de cada parede.

GÁS: Ponto de gás GLP no fundo da loja.

5. MEMORIAL DESCRITIVO DAS DEPENDÊNCIAS DE USO COMUM

5.1 Sanitários Feminino e Masculino

PISO: Porcelanato polido retificado (50x50cm). Referência: Eliane Minimum Nude Po ou similar. Junta de assentamento de 3mm.

PAREDE: Revestimento cerâmico (21x31cm) na cor branca. Referência: Ártico Fine Branco, acabamento acetinado da Gytoku ou similar.

FORRO: Forro de gesso acartonado fixado em estrutura auxiliar fornecidos pelo fabricante, com pintura na cor Branco Neve. Forro fixo.

ACESSO: Acesso composto por porta de madeira (1,00 x 2,10 x 0,25) com núcleo sarrafeado revestida com folha de Cedro, 01 folha de abrir com acabamento em esmalte acetinado em cor branca sobre fundo de madeira, guarnições de Cedro e batentes de Peroba, barra em aço inox I(mínimo)0,45m. Ferragens em latão, acabamento cromado, dobradiça média com pino e bolas mod.1296 com dimensões 3" x 2 1/2" e acabamento cromado da Papaiz ou similar. Fechadura da linha Smart 55mm, acabamento cromado com miolo externo ref.357, maçaneta ref.MZ270 e roseta ref.R60, fornecimento Papaiz ou similar.

Janela composta por vidros temperados transparentes (4,15 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 04 folhas tipo basculante, 4 kits para janela de vidro basculante branco composta por 01 chapinha para trinco basculante, 01 trinco central, 02 buchas para pivô de dobradiça, 02 dobradiças para vidro basculante, 01 calota para corrente, 02 argolas para corrente, 01 corrente com 1,40m para trinco basculante.

6. MEMORIAL DESCRITIVO DAS DEPENDÊNCIAS DE SERVIÇO

6.1 Sala da Lógica

PISO: Piso Vinílico Heterogêneo em placa (184x950mm). Referência: Tarket Fadamac Ambienta Liso ou similar. Cor: Bétula 9302606.

RODAPÉ: Perfil Primer (1,00x14cm). Referência: Tarket Fadamac Ambienta Liso ou similar. Cor: Bétula 9302606.

PAREDE: Pintura na cor branca sobre gesso. Tinta latex acrílica acetinada. Referência: Suvinil ou similar.

FORRO: Forro de gesso acartonado fixado em estrutura auxiliar fornecidos pelo fabricante, com pintura na cor Branco Neve. Forro fixo.

ACESSO: Acesso composto por vidros temperados transparentes (1,00 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir e 01 bandeira fixa (superior), 02 puxadores tubular H (tubo 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 02 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco).

6.2 Sala Técnica

PISO: Piso vinílico heterogêneo em placa (184x950mm). Referência: Tarket Fadamac Ambienta Liso ou similar. Cor: Bétula 9302606.

RODAPÉ: Perfil Primer (1,00x14cm). Referência: Tarket Fadamac Ambienta Liso ou similar. Cor: Bétula 9302606.

PAREDE: Pintura na cor branca sobre gesso. Tinta latex acrílica acetinada. Referência: Suvinil ou similar.

FORRO: Forro de gesso acartonado fixado em estrutura auxiliar fornecidos pelo fabricante, com pintura na cor Branco Neve. Forro fixo.

ACESSO: Acesso composto por vidros temperados transparentes (1,00 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir e 01 bandeira fixa (superior), 02 puxadores tubular H (tubo 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 02 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco).

6.3 Depósito

PISO: Piso cerâmico (31x31cm) PEI5. Referência: Gyotoku Graniti Branco ou similar. Rejunte Epoxi.

PAREDE: Pintura

FORRO: Forro de gesso acartonado fixado em estrutura auxiliar fornecidos pelo fabricante, com pintura na cor Branco Neve. Forro fixo.

ACESSO: Acesso composto por vidros temperados transparentes (2,20 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir, 01 folha fixa e 02 bandeiras fixas (superior), 02 puxadores tubular H (tubo de 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 04 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco).

6.4 Depósito de material de limpeza (DML)

PISO: Piso cerâmico (31x31cm) PEI5. Referência: Gyotoku Graniti Branco ou similar. Rejunte Epóxi.

PAREDE: Revestimento cerâmico (21x31cm) na cor branca. Referência: Ártico Fine Branco, acabamento acetinado da Gyotoku ou similar.

FORRO: Forro de gesso acartonado fixado em estrutura auxiliar fornecidos pelo fabricante, com pintura na cor Branco Neve. Forro fixo.

ACESSO: Acesso composto por vidros temperados transparentes (2,20 x 3,50 x 0,25) com espaçamento de 10mm, 01 folha de abrir, 01 folha fixa e 02 bandeiras fixas (superior), 02 puxadores tubular H (tubo de 25mm anodizado em cor branco fosco, comprimento de 300mm), 04 dobradiças e 01 fechadura (ferragens anodizadas em cor branco fosco).

07. ACABAMENTOS E EQUIPAMENTOS DO LOCATÁRIO

O projeto de interiores de cada loja será submetido a aprovação da equipe técnica da prefeitura universitária.

Antes de iniciar os trabalhos de concepção de projeto de interiores junto a equipe técnica da prefeitura universitária, deverá o Lojista (locatário) nomear um profissional (arquiteto ou engenheiro) como seu representante junto a equipe técnica. Será responsabilidade deste profissional a coordenação de todos os projetos a serem elaborados. Deverá este profissional ser encaminhado, pelo Lojista, a prefeitura universitária, para que o mesmo tome conhecimento das instruções que deverá seguir.

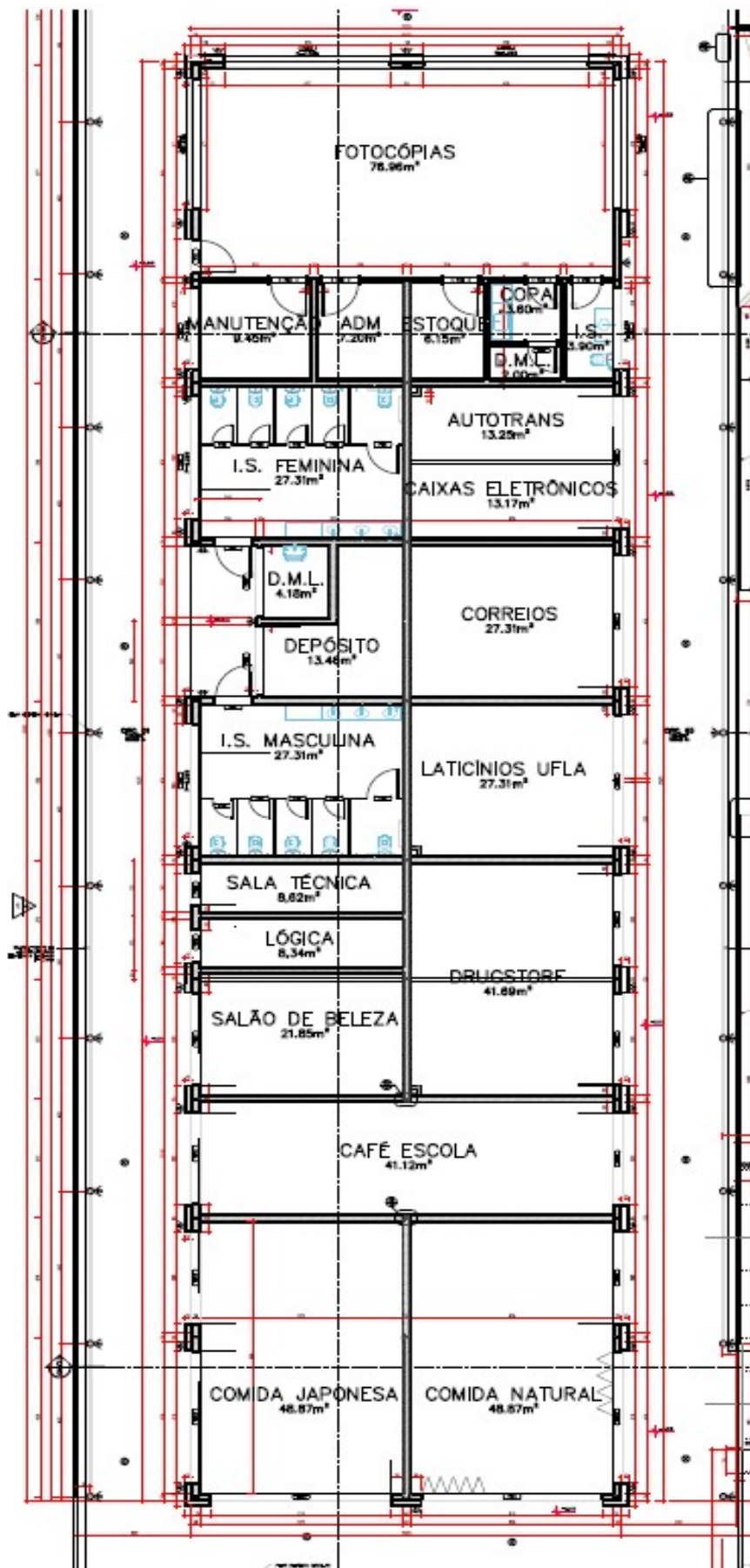
08. INTERFERÊNCIAS NA ESTRUTURA ORIGINAL

Todos os desenhos e projetos deverão ser apresentados com clareza e informações suficientes para ilustrar e elucidar a obra como um todo.

Não deve ser previsto nenhum desmanche ou danos nas estruturas e alvenarias das lojas, devendo o locatário prever superfícies sobressalentes a fim de embutir suas instalações prediais.

Serão disponibilizados furos no painel de vidro frontal da loja acima dos 3 metros para fixação de letreiro. O letreiro não poderá exceder 50cm de altura e sua largura máxima deve ter mesma dimensão do painel de vidro. Sua projeção (em planta) não poderá exceder 20cm de afastamento do painel de vidro e deverá respeitar a capacidade máxima de 80kg. Sugere-se adesivar o vidro pelo interior da loja, na dimensão do letreiro, afim de esconder sua estrutura.

QUADRO DE ÁREAS	
COMIDA NATURAL	48,87m ²
RESTAURANTE	48,87m ²
DRUGSTORE	41,69m ²
SALÃO DE BELEZA	21,85m ²



ANEXO V

PLANILHA DE ESPECIFICAÇÃO

PROCESSO Nº: 23090.020992/2017-81

TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO POR ITEM

DATA PARA ENTRADA DAS PROPOSTAS NO COMPRASNET “PARA TODOS OS ITENS DO EDITAL”:o envio da proposta poderá ocorrer a partir do dia 23/08/2017 até o horário limite de início da sessão pública. Durante esse período o fornecedor poderá incluir ou excluir sua proposta.

DATA DE ABERTURA DA PROPOSTA E INÍCIO DOS LANCES: 03/09/2017, às 08:30 horas.

LOCAL: www.comprasnet.gov.br.

UASG: 153032

Vistoria: A vistoria poderá ser agendada até o segundo dia anterior à data prevista para abertura da sessão pública. O agendamento da vistoria nas instalações do local de execução dos serviços deverá ser previamente solicitado pelo telefone (35) 3829-1503, de segunda a sexta-feira, das 7 horas às 12 horas e das 13 horas às 17 horas. A vistoria será acompanhada pela Pró-reitoria de Infraestrutura e Planejamento.

OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

1. Os licitantes deverão formalizar suas propostas com base nas especificações técnicas, de acordo com o disposto no Edital do Pregão Eletrônico nº 25/2017 e neste Anexo, cotando exclusivamente serviços de PRIMEIRA QUALIDADE.
2. O Pregoeiro, no que couber, poderá solicitar folder ou catálogo referente aos serviços para que o solicitante analise e ateste, ou não, a sua equivalência. Os folders ou catálogos deverão ser entregues conforme solicitação do Pregoeiro via chat. O não envio poderá ocasionar a desclassificação da proposta.
3. É exigida no cadastro da proposta uma especificação detalhada do serviço e demais referências que bem identifiquem o item que o licitante vencedor esteja cotando, ficando a cargo do Pregoeiro a solicitação de maiores detalhes, caso julgue necessário. Poderá ocorrer a desclassificação da proposta se não for possível identificar o objeto ofertado ou se suas características não estiverem claras, conforme consta no item 5.2 do edital.

4. A única via de comunicação entre o licitante vencedor e o Pregoeiro, durante o processo licitatório, será por meio do Chat do Comprasnet. Não serão conhecidos e-mails enviados durante a sessão pública.
5. Caso haja divergência de informações entre algum documento enviado via anexo do sistema e as cadastradas em campo próprio do Comprasnet, prevalecerão as informações cadastradas e/ou negociadas no mesmo.
6. O não atendimento dessas observações poderá ocasionar desde a não aceitação dos serviços à desclassificação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas no item 15 do edital.
7. Os licitantes deverão se atentar a todas as especificações e prazos estabelecidos no edital no momento em que forem formular suas propostas e lances.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO
01	Serviço de restaurante <i>self service</i> em regime de concessão de uso de espaço público (o valor pago a título de "aluguel" será de R\$1.522,37). Será disputado o valor do quilograma do almoço a ser servido.	Kg	R\$ 33,23



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE MATERIAIS

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAMOS, em atendimento ao previsto no item **XXX** (especificar o item) do Edital do Pregão Eletrônico n.º 025/2017, que, por intermédio do _____, portador do CPF nº _____ e do RG nº _____, devidamente credenciado por nossa empresa _____, visitamos o local da execução dos serviços de _____ e que somos detentores de todas as informações necessárias à execução dos serviços licitados

DECLARAMOS, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor que viermos a pactuar, caso vencamos a licitação.

DECLARAMOS, também, que tomamos conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações impostas no Edital.

Local, __ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa

Visto em ____/____/____.

Nome e assinatura do servidor da UFLA.



UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE GESTÃO DE MATERIAIS

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Pela presente, declaramos conhecer e compreender por inteiro o teor do Edital do Pregão Eletrônico nº 025/2017, cujo objeto é a contratação de empresa especializada, com vistas à prestação dos serviços de restaurante self service.

Declaramos, outrossim, que optamos por **não vistoriar** o local em que será executado o serviço por conhecer as circunstâncias locais e as possíveis dificuldades para a realização dos serviços, objeto desta licitação, assumindo a responsabilidade por eventuais prejuízos decorrentes de circunstâncias passíveis de serem avaliadas na vistoria.

Licitante: _____

CNPJ: _____ Tel/Fax: _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Representante do Licitante: _____

Carteira de Identidade: _____ CPF: _____

Local, __ de _____ de 2017.

Nome e assinatura do representante legal da empresa