



PROJETO BÁSICO
UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
CONCORRÊNCIA Nº 001/2021
Processo Administrativo n.001221/2020

1. OBJETO

- 1.1.** O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Concessão Onerosa de uso de espaço físico da Universidade Federal de Viçosa, denominado “Lanchonete do DCE” para a exploração comercial. O imóvel está localizado no Campus Sede da UFV, na Cidade de Viçosa, à Avenida P. H. Rolfs, s/nº. O espaço será cedido para a finalidade específica de comercialização de gêneros alimentícios, lanches e refeições, mediante processo licitatório, tipo maior oferta do valor mensal, conforme as disposições previstas na Lei 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei 6.120 de 15 de outubro de 1974, demais legislações pertinente ao objeto, neste Projeto Básico, no Edital do certame e seus anexos.
- 1.2.** O critério de julgamento adotado será o de maior oferta do valor mensal, observadas as exigências contidas neste Projeto Básico e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
- 1.3.** O valor mínimo mensal fixado para pagamento pela locatária à locadora, a título de taxa aluguel pela concessão de uso do espaço é de R\$ 500,00 (quinhentos reais) e valor mínimo anual de R\$ 6.000,00 (seis mil reais), conforme tabela a seguir:

Item	Quant.	UN	Especificação	Valor mínimo mensal (R\$)	Valor mínimo anual (R\$)
1	12	Mês	Concessão onerosa de uso de espaço físico para exploração e administração de serviços de lanchonete nas dependências da Universidade Federal de Viçosa, localizada na Avenida PH Rolfs, sn, <i>campus</i> Universitário, Viçosa/MG.	500,00	6.000,00

- 1.4.** O espaço, objeto da presente licitação, é composto por 04 ambientes, conforme descrito no Item 4, deste Projeto Básico.
- 1.5.** Importante frisar que somente os espaços “Lanchonete” e “Varanda externa” serão explorados comercialmente pela licitante vencedora, e objeto de concessão. **Contudo, existem obrigações para a concessionária que impactarão na formulação da proposta, em todos os espaços descritos nesse Projeto Básico.**



- 1.6. **O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, CONTADOS DA EMISSÃO DA AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO, EMITIDA PELA UFV, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.**
- 1.7. O valor da Taxa de Ocupação Mensal é fixo para os primeiros 12 meses. Em caso de prorrogações contratuais, será aplicado, como fator de correção do valor mensal a ser pago, o IGPM (ou outro índice que vier a substituí-lo) acumulado nos 12 meses anteriores à prorrogação.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Universidade Federal de Viçosa, em seu campus Sede, na cidade de Viçosa/MG, possui cerca de 16.000 alunos matriculados, mais de 1.020 docentes, aproximadamente 2.000 servidores técnico-administrativos e mais de 550 colaboradores terceirizados, movimentando, diariamente, alto fluxo de pessoas que compõem a comunidade universitária. Além disso, considerando a estrutura, beleza e segurança do campus, a UFV supre a demanda da população Viçosense e atua como um espaço para lazer, prática de esportes, atividade física, entre outros, fazendo com que o fluxo diário de pessoas ultrapasse os números da comunidade acadêmica e o período letivo.
- 2.2. Sendo assim, oferecer opções de alimentação com qualidade e higiene é uma necessidade eminente no Campus de Viçosa, especialmente em localização central e próximo a edificações de numeroso acesso, como a Biblioteca Central, Alojamentos, Capela da UFV, Edifício Arthur Bernardes. A concessão do espaço, objeto deste Projeto Básico, traz comodidade aos usuários com qualidade, preços condizentes com os praticados no mercado, com segurança e higiene, de acordo com os padrões exigidos pela legislação. Finalmente, a fim de garantir o pleno atendimento da demanda existente, além da concessão do espaço, este Projeto estabelece uma série de determinações para a utilização e conservação das áreas cedidas, bem como para assegurar o oferecimento de produtos com variedade e preços acessíveis a toda comunidade.
- 2.3. **Devido às restrições de atividades acadêmicas no campus UFV da cidade de Viçosa, foram necessárias adequações no presente Projeto Básico, principalmente no que tange ao prazo de início das atividades, ficando estabelecido que o contrato vigorará por 12 meses, contados da data da emissão da autorização de funcionamento, emitida pela UFV. A adequação se faz necessária, devido às incertezas sobre a data da volta das atividades presenciais no campus, fato que acarretaria grande ônus à licitante vencedora. Dessa forma, homologado o objeto, a licitante vencedora será convocada para assinatura do contrato, se obrigando com as cláusulas e condições, nele estabelecidas, contudo o prazo derradeiro de 12 meses para o seu encerramento, será contado da emissão da autorização de funcionamento.**



3. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 3.1.** Trata-se de Concessão Onerosa de uso para a exploração comercial de espaço físico, a ser cedido mediante licitação, na modalidade concorrência.
- 3.2.** A execução do contrato não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

4. ESPECIFICAÇÃO DOS ESPAÇOS

- 4.1.** Caberá à CONCESSIONÁRIA executar, às suas expensas, todas as adequações necessárias à implantação e funcionamento da lanchonete, que será entregue nas condições descritas a seguir:

4.1.1. ÁREA DA LANCHONETE - A Edificação da Lanchonete do DCE conta com uma área de 109,50m², que será entregue ao licitante vencedor nas seguintes condições e características:

- 4.1.1.1. **Piso:** sem acabamento cerâmico, somente no contra piso;
- 4.1.1.2. **Alvenaria:** pintada na cor branco gelo;
- 4.1.1.3. **Teto:** sem rebaixo em gesso ou qualquer outro tipo de forro, o mesmo ficará a critério do concessionário;
- 4.1.1.4. **Esquadrias:** em aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza e, fechamento em vidro comum incolor.
- 4.1.1.5. **Instalações:** fica a critério do concessionário.
- 4.1.1.6. **Importante:** O espaço da lanchonete será entregue ao concessionário sem acabamento. Cabe ao mesmo fazer as benfeitorias necessárias para o funcionamento da lanchonete. O concessionário só terá o direito de executar tais benfeitorias na área interna destinada a lanchonete. Qualquer outra intenção de intervenção deve ser submetida previamente à aprovação da Pró-Reitoria de Administração - PAD.

4.1.2. VARANDA EXTERNA DA LANCHONETE - A varanda, área externa da Lanchonete do DCE, conta com 107,92m², que será entregue ao licitante vencedor nas seguintes condições e características:

- 4.1.2.1. **Piso:** monolítico do tipo granilite;
- 4.1.2.2. **Alvenaria:** Emassada e Pintada;
- 4.1.2.3. **Teto:** Laje em concreto emassada e pintada, impermeabilizada com manta asfáltica em sua face superior;



4.1.2.4. **Esquadrias:** Em aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza e, fechamento em vidro comum incolor;

4.1.2.5. **Instalações:** Tomadas baixas a 40 cm do piso e ao longo das alvenarias.

4.1.3. PRAÇA - referente a edificação da Lanchonete do DCE conta com os seguintes itens:

4.1.3.1. 29 mesas de concreto;

4.1.3.2. Bancos de concreto;

4.1.3.3. Piso parte em concreto polido e parte em pedra portuguesa;

4.1.3.4. Um palco com 16m² com pontos de energia elétrica sob o mesmo.

4.1.3.5. **Importante:** Não será admitida nenhuma obra de alteração do espaço, pela licitante vencedora, sem a prévia e expressa autorização da Pró-Reitoria de Administração da UFV.

4.1.4. CENTRO DE VIVÊNCIA DO DCE - composto por Salão, Sala de Apoio e Sanitários.

4.1.4.1. **SALÃO:** medindo 86.80m², contará com as seguintes características:

4.1.4.1.1. **Piso:** Cerâmico 50x50, com Resistência a abrasão classe 5;

4.1.4.1.2. **Alvenaria:** Emassadas e pintadas com tinta acrílica na cor branco gelo;

4.1.4.1.3. **Teto:** Rebaixo em forro em PVC, na cor branco;

4.1.4.1.4. **Esquadrias:** De aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza e, fechamento em vidro comum incolor;

4.1.4.1.5. **Instalações:** Pontos de Energia elétrica ao longo das alvenarias, internet via WIFI e infraestrutura para instalação de TV e antena de TV.

4.1.4.1.6. **Importante:** o salão será destinado ao uso exclusivo do Diretório Central do Estudante (DCE), devendo a licitante vencedora cuidar apenas da abertura/fechamento do local, bem como da limpeza.

4.1.4.2. **SALA DE APOIO** - medindo 13.70m², contará com as seguintes características:

4.1.4.2.1. **Piso:** Cerâmico 50x50, com Resistência a abrasão classe 5;

4.1.4.2.2. **Alvenaria:** Emassadas e pintadas com tinta acrílica na cor branco gelo;

4.1.4.2.3. **Teto:** Rebaixo em forro em PVC, na cor branco e portas em pranchetas de angelim envernizadas.

4.1.4.2.4. **Esquadrias:** De aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza e, fechamento em vidro comum incolor;

4.1.4.2.5. **Instalações:** Pontos de Energia elétrica.



4.1.4.2.6. **Importante:** A sala de apoio será destinada ao uso exclusivo do Diretório Central do Estudante (DCE), cabendo a licitante vencedora cuidar apenas da limpeza do local.

4.1.4.3. **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS EXTERNAS** - medindo 13.40m², contará com as seguintes características:

4.1.4.3.1. **Piso:** Porcelanato esmaltado, dim. 52x52cm, PEI 5, qualidade A. tonalidade P3 assentamento sobre argamassa pré-fabricada colante com dupla camada (ref.: Bianco grés – Luna Bianco ou equivalente);

4.1.4.3.2. **Alvenaria:** De vedação, revestida com cerâmica 20X20cm, PEI 3, Resistência ao risco = 5, cor branco (Ref.: Bianco grés – Oviedo branco ou equivalente) sobre o reboco;

4.1.4.3.3. **Teto:** Rebaixo em forro em PVC, na cor branco e portas em pranchetas de angelim envernizadas;

4.1.4.3.4. **Esquadrias:** De aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza e, fechamento em vidro comum incolor e Porta em madeira tipo pranchetas emassadas e pintadas, com marcos em madeira tipo angelim e alisar de 5cm com quina viva;

4.1.4.3.5. **Instalações / Acessórios:** Lavatório suspenso de canto em cerâmica branca de fixar na alvenaria. Bacias sanitárias brancas com válvula de descarga. Especificações conforme o projeto. Barras de apoio para Pessoa com Deficiência conforme NBR 9050/2015.

4.1.4.3.6. **Importante:** Os sanitários serão abertos para o uso de toda a comunidade acadêmica. Cabendo à licitante vencedora o asseio e conservação do local, conforme definido a seguir:

4.1.4.3.6.1. De segunda a sexta feira deverá ser realizada limpeza nos períodos da manhã e da tarde, obrigatoriamente, pelo menos uma vez ao dia em cada turno.

4.1.4.3.6.2. Sempre que as condições de salubridade do ambiente assim exigirem a limpeza deverá ser realizada mais de uma vez em cada turno.

4.1.4.3.6.3. Aos sábados, domingos, feriados, períodos de férias ou recessos escolares, a limpeza deverá ser realizada, no mínimo uma vez ao dia, devendo ser repetida quantas vezes as condições da salubridade do ambiente exigirem.

4.1.5. **ÁREA DA PISCINA - Composto por portaria da piscina, instalações sanitárias, depósito, área da catraca piscina e entorno**, medindo 414,35m², contará com as seguintes características:

4.1.5.1. **PORTARIA DA PISCINA** - medindo 7.75m², com as seguintes características:



4.1.5.1.1. **Piso:** Cerâmico 50x50, com Resistência a abrasão classe 5.

4.1.5.1.2. **Alvenaria:** Emassadas e pintadas com tinta acrílica na cor branco gelo.

4.1.5.1.3. **Teto:** Rebaixo em forro em PVC, na cor branco.

4.1.5.1.4. **Esquadrias:** De aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza e, fechamento em vidro comum incolor. Portas em madeira tipo pranchetas emassadas e pintadas;

4.1.5.2. **INSTALAÇÕES SANITÁRIAS DA PISCINA** - medindo 13.30m², com as seguintes características:

4.1.5.2.1. **Piso:** Em Porcelanato esmaltado, dim. 52x52cm, PEI 5, qualidade A. tonalidade P3. Assentamento sobre argamassa pré-fabricada colante com dupla camada (ref.: Bianco grés – Luna Bianco ou equivalente);

4.1.5.2.2. **Alvenaria:** De vedação revestida com cerâmica 20X20cm, PEI 3, Resistência ao risco =5, cor branco (Ref.: Bianco grés – Oviedo branco ou equivalente) sobre o reboco.

4.1.5.2.3. **Teto:** Rebaixo em forro em PVC, na cor branco;

4.1.5.2.4. **Esquadrias:** De aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza e, fechamento em vidro comum incolor. Portas em madeira tipo pranchetas emassadas e pintadas;

4.1.5.2.5. **Instalações / Acessórios:** Lavatório suspenso de canto em cerâmica branca de fixar na alvenaria. Bacias sanitárias brancas com válvula de descarga. Especificações conforme o projeto. Barras de apoio para Pessoa com Deficiência conforme NBR 9050.

4.1.5.3. **DEPÓSITO** - medindo 9.80m², com as seguintes características:

4.1.5.3.1. **Piso:** Cerâmico 50x50, com Resistência a abrasão classe 5;

4.1.5.3.2. **Alvenaria:** Emassadas e pintadas com tinta acrílica na cor branco gelo;

4.1.5.3.3. **Teto:** Rebaixo em forro em PVC, na cor branco;

4.1.5.3.4. **Esquadrias:** De aço, pintadas com tinta esmalte na cor cinza, fechamento em vidro comum incolor e porta em veneziana de alumínio.

4.1.5.4. **ÁREA DA CATRACA** - medindo 8.50m², com as seguintes características:

4.1.5.4.1. **Piso:** Em concreto desempenado;

4.1.5.4.2. **Alvenaria:** Emassadas e pintadas com tinta acrílica;

4.1.5.4.3. **Teto:** Telhado Aparente;

4.1.5.4.4. **Esquadrias:** Portão em gradil metálico, pintado com tinta esmalte na cor grafite;



4.1.5.4.5. **Instalações:** sem instalações específicas.

4.1.5.5. **PISCINA E ENTORNO** - medindo 375m², com capacidade de armazenar 655m³ de água, nas seguintes características:

4.1.5.5.1. **Piscina:** possui área de 375m² e é revestida com pastilha cerâmica, a mesma possui capacidade de armazenar 655m³ de água;

4.1.5.5.2. A área ao redor da piscina possui piso em concreto desempenado e jardim.

4.1.5.5.3. **Importante:** O tratamento da água e aspiração da piscina são de responsabilidade da UFV, a licitante vencedora se responsabilizará pela limpeza do ambiente, sanitários, entorno e pela contratação de um profissional salva-vidas para atuar na área da piscina, por 08 (oito) horas diárias, nos dias de funcionamento da mesma.

4.1.6. Correrá às custas da **Cessionária**, em separado do valor mínimo mensal exigido no item 1.3, sem prejuízo de outras previstas neste Projeto Básico, as despesas relativas a:

4.1.6.1. Tarifa de energia elétrica dos espaços descritos no item 4;

4.1.6.2. Internet;

4.1.6.3. Telefone;

4.1.6.4. Gás (se houver);

4.1.6.5. Água consumida nos espaços descritos no item 4, deste Projeto Básico;

4.1.6.6. Limpeza de **todos** os espaços descritos no item 4, incluindo pessoal e insumos necessários para a realização do serviço;

4.1.6.7. Despesas referentes a contratação de um profissional salva-vidas, para atuar na área da piscina nos dias de funcionamento da mesma, por 08 (oito) horas diárias. Esse profissional deverá atender todos os requisitos para a função, conforme CBO 5171-15 MTE. Além disso, a CESSIONÁRIA se compromete a cumprir todas as obrigações constantes na CCT da categoria;

4.1.6.8. Outras despesas não especificadas acima, necessárias ao funcionamento do empreendimento.

4.1.7. Correrá às custas da **Concedente**:

4.1.7.1. As despesas com aspiração e tratamento da água da piscina, incluindo os materiais utilizados;

4.1.7.2. O fornecimento da água para manter a piscina;

4.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para o cumprimento do contrato.



4.3. As obrigações da CESSIONÁRIA e CONCEDENTE estão previstas neste Projeto Básico.

5. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

5.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante deverá realizar **VISTORIA OBRIGATÓRIA** nas instalações dos espaços físicos, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 as 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente, com a Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento - PPO, pelos telefones (31) 3612- 2610 e (31) 3612-2600 e pelo e-mail: **ppo@ufv.br**

5.2. A vistoria técnica se faz obrigatória para a presente licitação, tendo em vista as condições em que o imóvel, objeto do certame, será entregue ao licitante vencedor. Conforme descrito no item 4, do presente documento, serão necessárias obras para adequar o imóvel às condições de funcionamento, uma vez que o mesmo será entregue sem acabamento. Além disso, o licitante deverá elaborar o projeto para a realização da obra, que deverá ser apresentado para a apreciação e aprovação da Pró-Reitoria de Administração da UFV.

5.3. Também são exigidas, como contrapartida não financeira, mas que oneram a proposta do licitante, obrigações acessórias nos ambientes descritos no item 4, tais como limpeza dos banheiros, limpeza dos ambientes externos e da piscina, contratação de profissional salva-vidas, entre outras. Motivos esse que tornam imprescindíveis o conhecimento prévio do espaço e das obrigações a serem assumidas para a correta formulação da proposta por parte dos licitantes.

5.4. **O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até 02 (dois) dias úteis anteriores à data prevista para a abertura da sessão pública.**

5.4.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

5.4.2. Após a realização da vistoria obrigatória, será emitida pela Universidade Federal de Viçosa, uma declaração atestando que a LICITANTE esteve presente em suas dependências e realizou a verificação das condições da atual infraestrutura dos espaços físicos descritos no item 4.

5.4.3. **De modo a comprovar a realização dessa vistoria in loco, a LICITANTE deverá apresentar junto a sua documentação, a declaração de vistoria recebida da UFV. A não apresentação deste documento implicará na desclassificação da LICITANTE do certame.**



- 5.5.** A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.
- 5.6.** A licitante deverá ter pleno conhecimento dos requisitos, termos e condições do Edital e seus Anexos, bem como, dos locais descritos no item 4, deste documento, não podendo alegar desconhecimento como fator impeditivo da correta formulação das suas propostas.

6. DOS PRAZOS PARA OBRAS E INÍCIO DAS ATIVIDADES

- 6.1.** A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:
- 6.1.1.** Após a realização do certame, o espaço será entregue à licitante vencedora, nas condições descritas nesse Projeto Básico e seus anexos, para a realização das obras e adequações necessárias ao funcionamento.
- 6.1.2.** A licitante vencedora terá o prazo de **60 (sessenta)** dias, contados da data de entrega do imóvel pela concedente, para iniciar as atividades, sob pena das multas constantes no edital.
- 6.1.3.** O prazo estabelecido no item acima, poderá ser prorrogado por igual período, mediante pedido fundamentado, protocolado junto a Pró-Reitoria de Planejamento e Orçamento. O pedido deverá ser realizado com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, contados da data do fim do prazo inicialmente concedido. Pedidos intempestivos não serão analisados, arcando a licitante com as penalidades previstas no edital e na legislação pertinente.
- 6.1.4.** O atraso no início das atividades, que extrapole a 30 (trinta) dias, do prazo inicialmente estabelecido ou prorrogado, é motivo para rescisão unilateral do contrato. Situação que não gera indenização ou ressarcimento à Cessionária, salvo se o atraso se der por culpa ou omissão da Concedente.
- 6.1.5.** **A critério da concedente, devido as questões sanitárias advindas da pandemia de Covid-19, os prazos de início das atividades poderão ser alterados, situação em que a concedente notificará a cessionária dos novos prazos com antecedência mínima de 15 dias.**
- 6.2.** As adequações a serem realizadas nas áreas dadas em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização.
- 6.3.** **Durante o período de realização das obras de adequação do espaço, a licitante se obriga com todas as cláusulas contatuais e responsabilidade pelo imóvel, exceto sobre as contrapartidas não financeiras descritas no subitem 5.3 e o pagamento da taxa de aluguel ofertada a título de pagamento pela concessão do espaço.**



7. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 7.1. O horário de funcionamento da Lanchonete/ Restaurante será de 07h00 as 21h30, de segunda a sexta-feira, devendo a CESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado;
- 7.2. Aos sábados, domingos e feriados a lanchonete/restaurante deverá funcionar das 08h00 às 18h00;
- 7.3. O horário poderá ser alterado em caso de necessidade, somente com autorização expressa do gestor/fiscal do contrato, nas seguintes situações:
 - 7.3.1. A pedido, para atender demandas da Concedente, devendo a notificação ser feita pelo gestor/fiscal do contrato com 02 (dois) dias de antecedência;
 - 7.3.2. A pedido da Cessionária, desde que devidamente fundamentado.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

- 8.1. Será nomeado, para acompanhar a execução do futuro contrato, em consonância ao disposto no artigo 67, da Lei 8.666/93, um servidor da UFV para desempenhar as funções de Gestor de Contrato e um outro, que desempenhará as funções de fiscal técnico.
 - 8.1.1. O gestor do contrato que terá a função de coordenar as atividades relacionadas à fiscalização técnica, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, reajuste, alteração, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção do contrato, dentre outros;
 - 8.1.2. O fiscal técnico, caso a concedente julgue necessário nomeá-lo, será responsável pelo acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de verificação da qualidade, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário;
 - 8.1.2.1. A fiscalização pelo Público Usuário que se manifesta a partir da pesquisa de satisfação junto aos usuários/recebedores dos serviços prestados, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela Cessionária, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto;
 - 8.1.3. **Caso a Concedente decida por nomear somente gestor e suplente para acompanhar a execução do contrato, esses assumirão as atividades da fiscalização técnica.**



- 8.1.4.** A comunicação entre a UFV e a CESSIONÁRIA deve ser realizada por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim. Dependendo da emergencialidade ou necessidade da celeridade da informação, a comunicação poderá se dar via telefone, neste caso, sendo as tratativas formalizadas em momento futuro.

O gestor e fiscal do contrato ficam obrigados a observar todos os requisitos constantes deste Projeto Básico, bem como aqueles constantes na legislação pertinente, quando da sua atuação como agente fiscalizador do futuro contrato, de maneira a garantir a boa e correta prestação dos serviços à comunidade acadêmica.

- 8.2.** A CONCEDENTE deverá realizar, periodicamente, pesquisa junto à clientela da Lanchonete/Restaurante, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, e será realizada conforme modelo abaixo:

AMBIENTE DA LANCHONETE					
A			B		
ESTRUTURA	1	Muito satisfeito	LIMPEZA	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei opinar		6	Não sei opinar

AMBIENTE DOS BANHEIROS					
C			D		
ESTRUTURA	1	Muito satisfeito	LIMPEZA	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei opinar		6	Não sei opinar

ATENDIMENTO					
E			F		
QUALIDADE	1	Muito satisfeito	RAPIDEZ	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito



	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei opinar		6	Não sei opinar

ALIMENTOS					
G			H		
QUALIDADE	1	Muito satisfeito	SABOR / TEMPERO	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei opinar		6	Não sei opinar

ALIMENTOS					
I			J		
VARIEDADE	1	Muito satisfeito	HIGIENE	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei opinar		6	Não sei opinar

PAGAMENTO / SATISFAÇÃO					
K			L		
PREÇO COBRADO	1	Muito satisfeito	GRAU DE SATISFAÇÃO COM OS SERVIÇOS	1	Muito satisfeito
	2	Satisfeito		2	Satisfeito
	3	Razoável		3	Razoável
	4	Insatisfeito		4	Insatisfeito
	5	Muito insatisfeito		5	Muito insatisfeito
	6	Não sei opinar		6	Não sei opinar



- 8.3. A pesquisa seguirá o parâmetro demonstrado no presente Projeto Básico, podendo ser reformulada, situação em que o novo modelo será apresentado previamente à empresa.
- 8.4. A pesquisa será realizada em datas não conhecidas previamente;
- 8.5. Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, estudantes, servidores públicos (Técnico-administrativos e Docentes) efetivos e colaboradores terceirizados.
- 8.6. O resultado da pesquisa indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados sendo:
 - 8.6.1. Os resultados, por itens, serão considerados INSATISFATÓRIOS quando o somatório de “muito insatisfeito” e “insatisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);
 - 8.6.2. Os resultados, por itens, serão considerados SATISFATÓRIOS quando o somatório de “muito satisfeito” e “satisfeito” for igual ou superior a 50% (cinquenta por cento);
 - 8.6.3. Quando o resultado for “neutro”, ou seja, um número igual ou superior a 50% dos entrevistados qualificar o item como “RAZOÁVEL” o Fiscal do Contrato deverá SUGERIR ATENÇÃO, à empresa, pois o objetivo é atender aos usuários de forma satisfatória.
- 8.7. Sempre que houver resultados “insatisfatórios”, o Fiscal do Contrato deverá indicar à empresa os itens insatisfatórios e solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.
- 8.8. O resultado da pesquisa será levado em consideração nas prorrogações do vínculo contratual;
- 8.9. Outros itens poderão ser avaliados, de acordo com a necessidade da UFV.

9. DAS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO CARDÁPIO

- 9.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, seguindo o cardápio mínimo a seguir:
 - 9.1.1. Salgados assados, não inferior a 140g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, queijo com milho, frango e carne;
 - 9.1.2. Salgados fritos, não inferior a 140g – no mínimo 3 variedades do produto (tipo de salgado) - opções de recheios: presunto e queijo, frango, queijo com milho e carne;
 - 9.1.3. Hambúrguer;
 - 9.1.4. Mini pizza com pelos menos duas opções de recheio, sendo que uma opção não leve carne (marguerita, tomate seco ou quatro queijos);
 - 9.1.5. Misto quente;
 - 9.1.6. Sanduíche natural (composto por vegetais);
 - 9.1.7. Pão de queijo, não inferior a 80g;



- 9.1.8. Pão francês 50g, com manteiga;
- 9.1.9. Pão francês 50 g, c/ queijo quente;
- 9.1.10. Pão francês 50 g, c/ ovo;
- 9.1.11. Frutas frescas (pera, maçã, laranja e banana);
- 9.1.12. Água mineral, com e sem gás;
- 9.1.13. Cafezinho (para ser adoçado no balcão);
- 9.1.14. Café com leite;
- 9.1.15. Leite (frio e quente);
- 9.1.16. Leite com chocolate;
- 9.1.17. Refresco, no mínimo em duas opções de tamanho;
- 9.1.18. Refrigerante garrafa ou lata, pelo menos três tipos;
- 9.1.19. Refrigerante garrafa ou lata diet, pelo menos três tipos;
- 9.1.20. Suco embalado diversos sabores (caixinha, latas e garrafas) – comum, light e diet;
- 9.1.21. Suco de polpa de fruta ou sucos naturais não industrializados (pelo menos três sabores);
- 9.1.22. Iogurte natural e com sabor, integral e light.
- 9.1.23. Vitaminas preparadas na hora;
- 9.2. **Além dos itens citados acima a CONCESSIONÁRIA, deverá, disponibilizar opções de lanches que atendam ao público vegano/vegetariano e com intolerâncias alimentares (glúten e lactose).**
- 9.3. **Opcionalmente ao cardápio de lanches, poderá ser ofertada diariamente, ou em dias pré-determinados pela Concessionária, refeições na modalidade Prato Feito e Marmitex no almoço e/ou no jantar, a preço acessível, condizente com o praticado no mercado na cidade de Viçosa:**
- 9.4. **Caso a Concessionária decida comercializar refeições, deverá seguir as regras abaixo:**
 - 9.4.1. Deverão ser oferecidas pelo menos 02 (duas) opções de pratos diários, ou nos dias pré-determinados, sendo uma opção vegetariana;
 - 9.4.2. Os preços para as refeições que tratam o item 9.3., não poderão ultrapassar o valor de R\$ 13,00 (treze reais), podendo ser reajustado a cada 12 meses, respeitando o percentual máximo do IPCA (ou índice que o substituir) acumulado no período;



- 9.5.** Respeitado o limite mínimo de 02 (dois) pratos a preços populares, conforme item 9.4.2, o Concessionário poderá, a seu critério, oferecer outras opções, a preços superiores ao estabelecido no item anterior;
- 9.6. Composição Mínima Sugerida – PRATO FEITO / MARMITEX:**
- 9.6.1. Saladas, legumes e verduras** (composição mínima exigida): salada simples de alface e tomate;
- 9.6.2.** Pelo menos 02 (dois) tipos de vegetais do grupo “A” ou 2 (dois) tipos de vegetais cozidos do grupo “B” ou “C” leguminosas e tubérculos;
- 9.6.2.1. **VEGETAIS “A”:** Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, aspargo, berinjela, bertalha, brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate.
- 9.6.2.2. **VEGETAIS “B”:** Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.
- 9.6.2.3. **VEGETAIS “C”:** Aipim, batata, batata baroa, cará, inhame, mandioca, milho verde.
- 9.6.3. Molhos** (no mínimo 02 opções): vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, aceto balsâmico, etc.
- 9.6.4. Acompanhamentos quentes** (composição mínima exigida):
- 9.6.4.1. Arroz branco (longo fino tipo 1 e/ou Arroz integral);
- 9.6.4.2. Feijão simples tipo 1 (roxinho, carioquinha, preto, jalo etc.) ou Feijão especial (tropeiro ou tutu, alternadamente).
- 9.6.5. Guarnições** (no mínimo 02 opções):
- 9.6.5.1. Farofa (variada);
- 9.6.5.2. Purês (de batata, abóbora etc.);
- 9.6.5.3. Batatas e mandiocas fritas ou cozidas;
- 9.6.5.4. Banana da terra (frita ou cozida);
- 9.6.5.5. Massas variadas: Lasanha, nhoque, macarrão de formatos diversos com molhos à bolonhesa, ao sugo, entre outros.
- 9.6.5.6. Suflês (de queijo, de cenoura etc.);
- 9.6.5.7. Tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.);
- 9.6.5.8. Bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.);



9.6.6. Carnes (no mínimo 02 opções, sendo uma de carne vermelha, alternando entre as opções abaixo):

- 9.6.6.1. Carne bovina (sem osso) de 1a corte em preparações diversas (120 g per capita) alternadamente, com cortes de contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
- 9.6.6.2. Carne de frango, alternadamente, em preparações diversas, (120 g per capita) apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé;
- 9.6.6.3. Carne de peixe, alternadamente, em preparações diversas (120 g per capita) com cortes de filé ou postas;
- 9.6.6.4. Carne suína de 1a corte, alternadamente, em preparações diversas (120g per capita) tais como pernil, lombo ou bisteca e costelinha.

9.7. Os cardápios deverão ser elaborados pelo nutricionista responsável da CONCESSIONÁRIA;

9.8. Deve-se prezar pelos princípios da alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

10.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá suprir todas as necessidades de equipamentos e utensílios necessários ao bom funcionamento da lanchonete, por suas custas;

10.1.2. O espaço físico objeto da concessão será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições especificadas no item 4, e não dispõem de balcões, pias, armários para a guarda de alimentos e utensílios necessários ao funcionamento da lancheria. Deverá a licitante vencedora instalar os objetos citados para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.

10.1.3. Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras, necessários à ocupação do espaço físico da Lanchonete/Restaurante em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários à adequada prestação de serviços;

10.1.4. O mobiliário deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.

10.1.5. Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para



aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

- 10.1.6. Os equipamentos e mobiliários utilizados/instalados pela CONCESSIONÁRIA deverão ser de primeiro uso e serão retirados por ocasião do encerramento do contrato nas condições que se encontrarem.
- 10.1.7. Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos para toda área de concessão, bem como nas demais áreas, descritas no item 4 deste Projeto Básico, atentando para as normas de coleta seletiva da UFV;
- 10.1.8. Disponibilizar recipientes com álcool em gel.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designada, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 11.3. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se de que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 11.4. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
 - 11.4.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos responsáveis por ela indicados;
- 11.5. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, conforme indicado nesse Projeto Básico;
- 11.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;
- 11.7. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação quando necessário;
- 11.8. Exercer, por meio de Gestor/Fiscal designado especialmente para este fim, a fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão;
- 11.9. Aprovar, previamente, toda e qualquer benfeitoria na infraestrutura que possa ser útil e necessária para melhorar a prestação do serviço;



- 11.10. Realizar periodicamente pesquisa junto à clientela da Lanchonete/Restaurante, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços;
- 11.11. O Gestor/Fiscal, poderá solicitar reduções de preços, ou que a Concessionária se justifique em relação a preços que se mostrarem incompatíveis aos praticados no mercado local, sempre que pesquisa de preços realizada pela concedente apontar discrepância entre os valores cobrados pela concessionária e o praticado no mercado local;
- 11.12. Benfeitorias que agreguem valor ao espaço, que venham a proporcionar maior conforto à comunidade acadêmica, ou de interesse da UFV, poderão ser executadas pela Concessionária, com supervisão e autorização expressa da Concedente.
- 11.13. Fazer o tratamento da água da piscina, aspirá-la 1 (uma) vez por semana, ou quando as condições de salubridade da água assim o exigirem, assumindo a responsabilidade pelos insumos e profissionais envolvidos no trabalho.

12. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 12.1. Executar o contrato conforme especificações deste Projeto Básico e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários;
- 12.2. Fornecer, às suas expensas, todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades, à limpeza e conservação dos espaços;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 12.4. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta.
- 12.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos do objeto a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.6. Comunicar ao Gestor/Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local, objeto do certame;
- 12.7. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, inclusive equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;



- 12.8. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONCEDENTE ou pelas pessoas por ela indicadas, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao ambiente cedido, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;
- 12.9. Paralisar, por determinação da CONCEDENTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 12.10. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução de suas atividades, durante a vigência do contrato;
- 12.11. Desempenhar suas atividades com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local da concessão e nas melhores condições de segurança e higiene;
- 12.12. Submeter previamente, por escrito, à CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças na execução dos serviços que fujam às especificações deste projeto Básico;
- 12.13. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 12.14. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.15. Desempenhar suas atividades dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidas, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 12.16. Manter o funcionamento nos horários predeterminados pela CONCEDENTE;
- 12.17. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONCEDENTE;
- 12.18. **Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável;**
- 12.19. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso;
- 12.20. Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, **sem solidariedade da Universidade Federal de Viçosa**, pessoal especializado à perfeita execução das suas atividades, em todos os níveis, em consonância com a normatização específica, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previstos na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, inclusive Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador;



- 12.21. Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual;
 - 12.21.1. A subconcessão ou sublocação de qualquer dos espaços especificados nesse Projeto Básico é motivo para rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo das sanções cabíveis;
- 12.22. Utilizar e cuidar do imóvel sob concessão de uso, estritamente para a finalidade cedida, como se seu próprio fosse, responsabilizando pelos danos que porventura der causa;
- 12.23. **Contratar seguro contra incêndio** e, se por ventura ocorrer, responder pelos danos causados na área de concessão de uso;
- 12.24. Responder integralmente pelos reparos nos Espaço “A” (Área da lanchonete) e Espaço “B” (Área externa da lanchonete, com mesas e bancos de concreto” do imóvel sob concessão (desentupimento de ralos, manutenção elétrica hidráulica, esgotos, pequenos reparos, etc.), realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade. Os reparos dos Espaços “C” (Centro de vivência DCE, anexo ao espaço da lanchonete e banheiros) e Espaço “D” (Piscina e entorno), serão por conta da concedente, exceto se causados por culpa ou dolo da concessionária, situação em que a última assume toda a responsabilidade pelo reparo;
- 12.25. Pagar mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao uso, o valor contratual avençado, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas;
- 12.26. Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, em condições de uso. As benfeitorias que por ventura tenham sido feitas no imóvel, se integram ao mesmo para todos os fins, não cabendo nenhuma indenização por parte da concedente à concessionária;
- 12.27. Não executar modificações de qualquer natureza nas instalações sem prévia autorização, por escrito e assinada, pela Pró-Reitoria de Administração da UFV;
- 12.28. Responsabilizar-se na forma da legislação vigente e cabível, quanto aos preços, qualidade e higiene dos produtos comercializados, assim como pela higienização das instalações, na forma exigida pela saúde pública;
- 12.29. Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas (caso sejam utilizadas), pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica desses;
- 12.30. Transportar e servir os alimentos em conformidade com as orientações da vigilância sanitária / saúde pública.
- 12.31. Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas no contrato;



- 12.32. Oferecer cardápio, com o mínimo de variedades sugeridas neste Projeto Básico, estando as alterações sujeitas ao Fiscal/gestor de Contrato;
- 12.33. Qualquer alteração do horário de funcionamento ou do cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização da Universidade Federal de Viçosa, por meio do Fiscal/Gestor do Contrato;
- 12.34. Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuita, de cigarros, bebidas alcoólicas, produtos tóxicos, produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação;
- 12.35. É expressamente proibida a utilização de alto-falante ou congêneres que produza sons prejudiciais ao andamento das aulas, e guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de fonte de calor, excetuando os botijões de gás para abastecimento dos fogões e fornos em abrigo destinado exclusivamente para este fim;
- 12.36. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança da Universidade Federal de Viçosa, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido;
- 12.37. **Providenciar, sem qualquer ônus para a Universidade Federal de Viçosa, o registro da firma na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades federais, estaduais e municipais competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas;**
- 12.38. Não será permitido que o serviço de Lanchonete/Restaurante seja interrompido, salvo com a autorização da Universidade Federal de Viçosa, ou por motivo de força maior devidamente comunicado e comprovado;
- 12.39. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, ou demais espaços descritos no item 4, somente poderá ser executada após a aprovação da Pró-Reitoria de Administração da UFV;
- 12.40. A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos;
- 12.41. Fornecer uniforme padronizado aos seus empregados. Empregados que manipularem alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, de preferência na cor branca, camisa ou blusa, calça comprida ou saia na altura do joelho, aventais, luvas, máscaras, gorros ou rede para cabelo, sapatos, botas e outros que se fizerem necessários, conforme legislação vigente;
- 12.42. A CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do Contrato;



- 12.43. A CONCESSIONÁRIA se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da Universidade Federal de Viçosa, sobre as suas atividades e do cumprimento das obrigações pactuadas;
- 12.44. A CONCESSIONÁRIA se compromete a afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo da Universidade Federal de Viçosa, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, que não obedeça as normas de uso dos espaços internos da UFV, que se comportem de maneira não compatível ao ambiente, que atente contra pessoas ou ao patrimônio destas, ou que atuem com truculência e falta de urbanidade;
- 12.45. A CONCESSIONÁRIA se compromete a proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços;
- 12.46. É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização;
- 12.47. Cumprir a determinação do inciso V do artigo 27 da lei 8.666/93, nos termos do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal que disciplina o trabalho do menor, sendo de sua exclusiva responsabilidade as implicações penais cabíveis, em caso de descumprimento, além de implicar na rescisão contratual, conforme prevê o inciso XVIII do artigo 78 do mesmo diploma legal;
- 12.48. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a CONCEDENTE;
- 12.49. Cumprir com todas as normas de Segurança do Trabalho na forma da legislação pertinente.
- 12.50. Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias. Deverão ainda, ser balanceados e sob a orientação de uma nutricionista, a cargo da CONCESSIONÁRIA;
- 12.51. Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para a Lanchonete/Restaurante, bem como dos itens ofertados e propostos **não poderão ser superiores aos praticados no mercado local**;
- 12.52. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, em local visível;
- 12.53. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, entre outras que venha onerar o valor cobrado.
- 12.54. Garantir a instalação de equipamentos, como mesas e cadeiras, necessários à ocupação confortável do espaço físico da Lanchonete/Restaurante em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários à adequada prestação de serviços;



- 12.55.** A CONCESSIONÁRIA deverá promover o conserto das instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados antes do término do contrato. Na ocorrência de perda, extravio ou dano irreparável, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a reposição do bem ao patrimônio público, antes do término do contrato;
- 12.56.** A limpeza total de toda área destinada a Lanchonete/Restaurante, a área externa, o espaço de vivência do DCE, dos banheiros e o entorno da piscina (todos os espaços descritos no item 4) deverá ser diária e de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. **De acordo com a necessidade, esse procedimento poderá ocorrer mais de uma vez ao dia;**
- 12.57.** É obrigatório o armazenamento, mesmo que temporário, dos resíduos e restos de alimentos em container fechado, destinado exclusivamente para este fim. Em nenhuma hipótese será aceito que os resíduos fiquem acondicionados por mais de 24 (vinte e quatro) horas;
- 12.58.** O material de limpeza, a retirada do lixo e colocação do mesmo em dias, horário e locais indicados pela Concedente, são de responsabilidades da CONCESSIONÁRIA;
- 12.59.** Dispor de balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura das lanchonetes, devendo sempre prestar aos usuários atendimento cordial, rápido e eficiente.
- 12.60.** Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.
- 12.61.** O mix de produtos ofertados pela empresa deverá contemplar os cardápios mínimos listados neste Projeto Básico
- 12.62.** A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela aquisição de todos os utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entaves no fluxo de serviço ou na reposição;
- 12.63.** A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, quando se tratar de entrega de lanches, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estes;
- 12.64.** A CONCESSIONÁRIA, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente, entregando o cupom fiscal aos usuários.
- 12.64.1.** Deverão ser disponibilizadas as opções cartão de crédito e débito, sem cobrança de valores adicionais.
- 12.65. Não será autorizada a venda ou exposição, sob pena de rescisão contratual, de:**
- 12.65.1.** Bebidas alcoólicas, bilhetes lotéricos, caça-níqueis, cigarros e quaisquer produtos tóxicos.



- 12.66.** Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Devendo ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas relativas aos serviços de preparação, embalagem, armazenamento, transporte, distribuição e exposição de alimentos, compreendendo entre outras:
- 12.66.1.** Código de Defesa do Consumidor;
- 12.66.2.** Resolução RDC no 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- 12.66.3.** Portaria no 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.
- 12.67.** CONCESSIONÁRIA deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração de Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária. (Administração Regional).
- 12.68.** As negociações entre CONCEDENTE e CONCESSIONÁRIA sobre os serviços poderão ser feitas a qualquer tempo, sendo que deverá haver aval da CONCEDENTE para eventuais mudanças.
- 12.69.** **Durante o período de recesso escolar (férias ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da lanchonete/restaurante, obedecendo, no mínimo, o mesmo horário estipulado para os sábados, domingos e feriados.**
- 12.70.** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência, de acordo com as necessidades do local, fora do período letivo; de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.
- 12.70.1.** A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, providenciando-se, a retirada de todos os alimentos e utensílios do local onde será realizado o serviço.
- 12.71.** As empresas responsáveis pelos serviços de desratização e desinsetização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o seu registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, ETC, como apresentar informações seguras sobre o uso dos inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade dos produtos utilizados nesses serviços e o tempo necessário de ausência do local.
- 12.72.** **A CONCESSIONÁRIA deverá observar os critérios e práticas sustentáveis em conformidade com a Política Nacional de Resíduos Sólidos e o Decreto 7.746 de 05 de Junho de 2012, sob pena de rescisão contratual, além das penalidades cabíveis.**
- 12.73.** **É vedado veicular publicidades em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da concedente.**



13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1.** Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 14.1.** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1.** O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade do uso do espaço, para a finalidade específica, de forma a assegurar o perfeito cumprimento da avença;
- 15.2.** O representante da CONCEDENTE deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle das atividades previstas neste projeto básico;
- 15.3.** A verificação da adequação do uso do espaço cedido deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.
- 15.4.** A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução das atividades deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Projeto Básico.
- 15.5.** O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.6.** O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Projeto Básico e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.7.** As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas



atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

- 15.8. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços prestados por esta à comunidade acadêmica da UFV, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.9. O fiscal técnico deverá apresentar à CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade auferidas nas pesquisas de satisfação especificadas nesse Projeto Básico;
- 15.10. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade do objeto pactuado;
- 15.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade, em relação à qualidade exigida, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 15.13. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

16. DO PAGAMENTO

- 16.1. O pagamento será efetuado pela CONCESSIONÁRIA, a título de taxa de concessão, será devido mensalmente à CONCEDENTE, devendo ser integralmente quitado até o 5º dia útil de cada mês, durante toda vigência do contrato.
- 16.2. O recolhimento deverá ser feito através de Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pela UFV.
- 16.3. Caso a UFV não emita a GRU antes do prazo de vencimento, a Concessionária poderá solicitar o documento na Pró-Reitoria de Administração da UFV.
- 16.4. O não pagamento nas datas estipuladas, por não encaminhamento da GRU pela UFV, não isenta a Concessionária do pagamento das multas e das penalidades previstas nesse Projeto Básico;



- 16.5. Durante o período de adequação do local pela CONCESSIONÁRIA, conforme estabelecido no item 6, não haverá incidência da taxa de concessão.
- 16.6. A cobrança passará a ser devida a contar do dia de início das atividades, devendo a taxa ser paga até o 5º dia útil do mês subsequente.
- 16.7. Os valores correspondentes ao consumo mensal de água, energia elétrica e outros serviços, devidos pela concessionária deverão ser pagos através de Guia de Recolhimento da União (GRU), a ser expedida pela UFV mensalmente. A cobrança dessas taxas terão início na data de assinatura do contrato;
- 16.8. A concessionária deverá enviar, mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil após o recolhimento, cópia dos comprovantes de pagamentos, tanto da taxa de concessão, como das despesas luz, água, telefone, ou qualquer outra, ao gestor do contrato;
- 16.9. A inadimplência com o pagamento de qualquer taxa devida pela concessionária implica nas sanções previstas no edital e seus anexos, além de outras previstas na legislação pertinente.
- 16.10. Durante os períodos de recesso escolar (férias, greves, paralisações), ou qualquer outro evento que inviabilize as aulas no *campus* Viçosa, **NÃO HAVERÁ REDUÇÃO NA TAXA DE CONCESSÃO**, nem das obrigações acessórias assumidas pela concessionária.

17. REAJUSTE

- 17.1. O valor da Taxa de Ocupação Mensal é fixo para os primeiros 12 meses. Em caso de prorrogações contratuais, será aplicado, como fator de correção do valor mensal a ser pago, o IGPM (ou outro índice que vier a substituí-lo) acumulado nos 12 meses anteriores à prorrogação.

18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993, a CONCESSIONÁRIA que:
 - 18.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 18.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 18.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
 - 18.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou
 - 18.1.5. Cometer fraude fiscal.
- 18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:



18.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

18.2.2. Multa de:

18.2.2.1.0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia, sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

18.2.2.2.0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.2.2.3.0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.2.2.4.0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

18.2.2.5. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

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

18.2.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados;

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3 e 18.2.4 poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa.

18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
------	-----------------



1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Atraso superior a 1 (uma) hora, limitada a incidência a 2 (duas) horas, para o estabelecimento estar em atendimento ao público, aplicada por hora	03
6	Atraso inferior a 1 (uma) hora, para o estabelecimento estar em atendimento ao público	02



UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA
PRÓ-REITORIA DE PLANEJAMENTO E ORÇAMENTO
DIRETORIA DE MATERIAL

Campus Universitário – Viçosa, MG – 36570-900 – Telefone (31)3612-2645 – E-mail: cpl@ufv.br

7	Suspender ou interromper as atividades da lanchonete, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, limitada a incidência a 2 (dois) dias, aplicada por dia;	04
8	Servir alimento contaminado ou deteriorado, aplicada por ocorrência;	05
9	Utilizar as dependências da Universidade Federal de Viçosa para fim diverso do objeto contratado, aplicada por ocorrência;	05
10	Servir bebida alcoólica, cigarros ou qualquer outro produto vedado por esse Projeto Básico, aplicada por ocorrência;	05
11	Cobrar preços maiores do que os fixados por esse Projeto Básico, ou servir porções em quantidades/peso inferior ao estipulado, aplicada por ocorrência;	03
12	Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em cardápio do dia subsequente, aplicada por evento;	03
13	Recolher em atraso a importância mensal correspondente ao consumo de água e de energia elétrica, de acordo com o edital, aplicada por dia de atraso (limitado a 20 dias)	03
14	Alterar o cardápio sem prévia autorização ou descumprir o cardápio aprovado, aplicada por ocorrência;	02
15	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, aplicada por empregado e por dia;	03
16	Cobrar ou permitir a cobrança de gorjeta pelos serviços prestados, aplicada por ocorrência;	03
17	Atrasar no atendimento dos prazos estabelecidos pela Administração para apresentação de documentos, aplicada por dia e por ocorrência;	02



18	Permitir a presença de empregado sem crachá, sem uniforme, mal apresentado ou descalço, aplicada por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
19	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
20	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	02
21	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
22	Adotar procedimentos de coleta de materiais, quais sejam, contêineres para resíduos orgânicos (que podem ser usados como adubo) e para resíduos inorgânicos (plástico, papéis, vidros e metais), inclusive no salão da lanchonete/restaurante que deverá ser dotado de caixas coletoras nas cores: amarelo (metal), verde (vidro), vermelho (plástico) e azul (papel), aplicada por ocorrência;	03
23	Remover o lixo, ou colocá-lo em local diverso ao estabelecido pela UFV, aplicada por dia	03
24	Cumprir horário de funcionamento determinado pelo gestor/fiscal do contrato, aplicada por ocorrência;	05
25	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do gestor/fiscal do contrato e/ou daquelas de frequência diária, estabelecidas neste Projeto Básico, aplicada por ocorrência;	05



26	Substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, aplicada por dia;	05
27	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do gestor/fiscal do contrato, aplicada por dia;	03
28	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, aplicada por dia;	03
29	Manter lista de preços em lugar visível, aplicada por dia;	02
30	Manter a documentação legal atualizada, aplicada por ocorrência;	03

- 18.5.** Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 18.5.1.** tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - 18.5.2.** tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - 18.5.3.** demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 18.6.** Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.
- 18.7.** A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 18.8.** O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.



- 18.9.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 18.10.** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 18.10.1.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONCEDENTE serão recolhidos em favor da União, por meio de GRU, ou, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 18.11.** Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 18.11.1.** O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, deverá ser pago até o 5º dia útil, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, após a notificação do gestor/fiscal do contrato;
- 18.12.** As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
- 19.1.** As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 19.2.** Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 19.3.** Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 19.3.1. Apresentação de atestado de vistoria** em que conste, que conhece as condições locais para execução do objeto; que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, e assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a CONCEDENTE.
- 19.4.** Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 19.4.1.** Valor mínimo mensal de: R\$ 500,00 (quinhentos reais)
- 19.4.2.** O critério de julgamento da proposta é **a maior oferta do valor mensal.**
- 19.5.** As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.



20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

- 20.1.** O valor mínimo mensal foi obtido a partir da avaliação pela comissão instituída pelo Ato nº 007/2020/PAD, de 19 de fevereiro de 2020, considerando para tanto os parâmetros de área cedida, obrigações onerosas assumidas pelo licitante vencedor, o potencial comercial do espaço, entre outros.
- 20.2.** Integram este Projeto Básico, para todos os fins e efeitos, os seguintes **Anexos**:
- ANEXO I - Planta do espaço físico;
 - ANEXO II - Mapa de localização da Lanchonete DCE;
 - ANEXO III - Planilha de Custos de um profissional salva-vidas;
 - ANEXO IV – Planilha de custos de um profissional de limpeza;
 - ANEXO V - Minuta de Contrato
 - ANEXO VI - Modelo de proposta comercial;
 - ANEXO VII - Termo de vistoria.

Viçosa – MG, 07 de junho de 2021

Equipe de Planejamento instituída pelo Ato nº 001/2020/DMT, de 06/01/2020:

Júlio Anderson Domingos
Matrícula: 10963-0

Bruno David Rodrigues
Matrícula: 10438-8

Wagner Gonçalves Rocha
Matrícula: 10808-1

Matheus Freitas de Oliveira
Matrícula: 12499-0