



Permissão onerosa de uso de bem público que entre si celebram a Universidade Federal de Juiz de Fora e **DDM FEST BUFFET E LANCHONETE LTDA ME**, visando a instalação de Lanchonete localizada no Prédio da **Faculdade de Medicina/UFJF**.

CONCEDENTE: UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA

CNPJ: 21.195.755-0001/69

Rua José Lourenço Kelmer, s/n. Campus Universitário - São Pedro - Juiz de Fora - MG - 36036-900.
RESPONSÁVEL PELA CONTRATANTE: Prof. Dr. Julio Maria Fonseca Chebli - Reitor da UFJF, portador da Carteira de Identidade nº. 2.879.044 - SSPMG e do CPF 530.562.806-72.

PERMISSIONÁRIA: DDM FEST BUFFET E LANCHONETE LTDA ME

CNPJ: 04.435.637/0001-61

ENDEREÇO: Av. Barão do Rio Branco, 273 - Bairro Manoel Honório - Juiz de Fora - MG - Cep: 36.045-120

Tel: (32) 3223-7348 / (32) 8861-6658 - E-mail: andrepereirapaiva@hotmail.com

RESPONSÁVEL PELA PERMISSIONÁRIA: Sr. André Pereira Paiva, portador da carteira de identidade MG-11.201.232 SSP/MG e do CPF: 048.961.186-93.

VALOR MENSAL DO CONTRATO: R\$ 1.501,00

TAXA DE UTILIZAÇÃO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA: R\$ 600,00

PROCESSO Nº. 23071.003288/2015-21 - CC nº. 09/2015-COSUP.

Vigência: 19.10.2015 a 18.10.2020 (60 meses)

Aos trinta dias do mês de setembro de dois mil e quinze, a **UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA**, através do Gabinete do Reitor, com endereço à Rua José Lourenço Kelmer, s/nº Bairro São Pedro - Juiz de Fora - MG - 36036-900, neste ato designada simplesmente **CONCEDENTE** e representada por seu Reitor acima qualificado e a **PERMISSIONÁRIA** acima referenciada, firmam o presente Termo de Permissão Onerosa de Uso, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente Termo tem por objeto a outorga de permissão onerosa de uso de espaço físico com área total de 314,71m² - Cantina do Prédio da Faculdade de Medicina, localizada na Avenida Eugênio do Nascimento s/n.º (próximo ao Hospital Universitário-CAS/UFJF), bairro Dom Bosco, na cidade de Juiz de Fora - MG.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

2.1 - A permissão de uso destinar-se-á à exploração comercial, única e exclusivamente, de Lanchonete;

2.2 - O permissionário será obrigado a manter a Lanchonete aberta de segunda a sexta feira, da 07h às 22h e aos sábados de 08h às 14h, durante o período letivo. Será obrigado ainda a manter a Lanchonete aberta no período de férias, de segunda a sexta feira, no período ente 08h e 18h. Nos domingos e feriados o Permissionário será obrigado a manter a Lanchonete aberta desde que comunicado com antecedência de 03 (três) dias úteis pelo Diretor da Unidade, que estabelecerá o horário de funcionamento.

2.3 - Nenhum vínculo de natureza empregaticia terá a permissionaria e seus empregados com a Universidade Federal de Juiz de Fora, ficando, ainda, por conta da permissionária as despesas com taxas, tributos e demais despesas decorrentes da utilização do espaço ou da atividade. A Concedente fornecerá água e luz para o funcionamento da cantina/lanchonete.



2.4 – O espaço da permissão é ideal para lanches rápidos (salgados, sanduíches, cafés e sucos, biscoitos, chocolates, refrigerantes, etc.), obrigando-se o permissionário ao fornecimento de refeições (almoço e jantar no período letivo; almoço aos sábados e no período de férias).

2.4.1 - Obrigatoriamente a Permissionária fornecerá refeição a preço fixo (almoço e jantar) não podendo o valor ser superior a R\$10,00 (dez reais). Esse serviço poderá ser por auto-serviço ou por fornecimento de prato feito. O Permissionário deverá ter à disposição para venda, necessariamente, as seguintes opções:

- 1) Média de café com leite e pão com manteiga, frio ou aquecido em chapa;
- 2) Suco natural, com pelo menos três opções;
- 3) Sanduíches rápidos, a preços acessíveis;
- 4) Bolos em porções individuais ou em pedaços;
- 5) Almoço e jantar, com pelo menos uma opção vegetariana.
- 6) Chás em sachês ou qualquer forma que permita o preparo rápido.

2.5 – O permissionário poderá instalar, nos espaços determinados pela Pró-Reitoria de Infra-Estrutura, até 03 (três) máquinas do tipo auto-atendimento (refrigerante, café expresso, etc.);

2.6 - A cozinha da lanchonete deverá ser equipada com sistema de exaustão que permita a adaptação de coifa, de forma a possibilitar o preparo dos alimentos. A adaptação do espaço deverá ser feita pela permissionária;

2.7 - A permissionária deverá observar rigorosamente as normas da concedente no que se refere às instalações, conservação e limpeza, segundo o Termo de Referência para instalação de Lanchonetes e Restaurantes nas dependências da Universidade Federal de Juiz de Fora conforme especificado no presente termo;

2.8 - É vedada a utilização da Lanchonete para qualquer outro fim que não o previsto neste termo, sendo vedado, ainda, ao permissionário, transferir a permissão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente;

2.9 - Só poderão ser efetuadas benfeitorias no imóvel mediante prévia e escrita autorização da concedente e de acordo com as normas e orientações da Pró-Reitoria de Infra-Estrutura da UFJF;

2.10 – A permissionária responderá civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel ou a frequentadores das instalações a que der causa ou seus empregados;

2.11 - A permissionária compromete-se ainda a:

- a) providenciar as licenças e seguros obrigatórios por lei;
- b) assegurar o acesso à cantina aos servidores da UFJF encarregados da verificação do cumprimento das cláusulas do presente termo e dos fiscais, devidamente identificados, dos órgãos responsáveis pela fiscalização das atividades desenvolvidas;
- c) não deixar no local caixas ou embalagens de modo ostensivo que comprometam a boa aparência do local.

2.12 – Ao iniciar suas atividades a permissionária deverá apresentar uma relação com todos os aparelhos, equipamentos e móveis de sua propriedade que serão utilizados na CANTINA. Deverá ser apresentada também uma relação de empregados que trabalharão na CANTINA. Estas informações deverão ser atualizadas trimestralmente pela permissionária. Somente os bens relacionados poderão ser retirados. As benfeitorias realizadas pela permissionária, tais como bancadas, mesas de alvenaria e outros, reverterão automaticamente ao patrimônio da concedente, sem que caiba à permissionária qualquer indenização.

2.13 - A permissão onerosa de uso será concedida em caráter precário, ficando a permissionária obrigada a desocupar o espaço e restituí-lo a concedente assim que lhe for exigido, sem necessidade de qualquer interpelação, notificação judicial ou extrajudicial, A permissionária terá um prazo de 30 (trinta) dias corridos para desocupação. Não caberá também nenhum tipo de indenização.

2.14 – A permissionária deverá manter a qualidade dos gêneros comercializados, de acordo com as normas nutricionais e condições sadias de fornecimento.

2.15 - A permissionária deverá fornecer amostras dos gêneros comercializados, para controle de qualidade, sempre que solicitado pela UFJF.

- 2.16 A permissionária, OBRIGATORIAMENTE, deverá apresentar, no ato de assinatura desse ajuste, a apólice de seguro contra danos, incêndio e outros sinistros, pelo prazo contratual.
- 2.17 A permissionária, OBRIGATORIAMENTE, em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, apresentará ao Gestor TODOS os alvarás necessários ao funcionamento do empreendimento, junto aos Órgãos competentes;
- 2.18 A permissionária, OBRIGATORIAMENTE, deverá aceitar o pagamento por meio de cartão eletrônico de débito e/ou crédito, de ao menos uma bandeira, em até dez dias após o início do funcionamento do local.

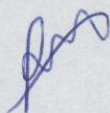
CLÁUSULA TERCEIRA - TERMO DE REFERÊNCIA.

3.1 Normas para instalação de equipamentos

- Os permissionários das Lanchonetes e Restaurantes deverão apresentar o projeto arquitetônico, hidráulico e elétrico constando localização e especificação dos equipamentos a serem utilizados;
- Todos os equipamentos para produção de alimentos, como: fornos, fritadeiras, fogões, sanduicheiras e similares serão a gás; ficando expressamente vedada a utilização de equipamentos elétricos para preparo e cocção de alimentos.
- Será permitido o uso de 01 (um) forno microondas.
- O projeto de instalação dos equipamentos será submetido à Pró-Reitoria de Infra-Estrutura para aprovação

3.2 Normas de Funcionamento:

- 3.2.1 Deverão existir aparelhos de refrigeração e/ou resfriamento quando são armazenados e vendidos produtos alimentícios perecíveis ou alteráveis;
- 3.2.2 Todos os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da Lanchonete, em número razoável, deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampo, bem como ter acondicionados sacos de lixo apropriados, ou recipientes descartáveis;
- 3.2.3 Todas pessoas que trabalham na Lanchonete, deverão apresentar caderneta de vacinação em dia, devendo as mesmas serem apresentadas anualmente à repartição sanitária para necessária revisão;
- 3.2.4 Todas as pessoas que trabalham na Lanchonete deverão utilizar vestuário adequado à natureza do serviço; sendo expressamente vedado a todos os que trabalham na Lanchonete o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;
- 3.2.5 Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar de toucas para o cabelo e luvas;
- 3.2.6 Deverá ser mantido rigoroso asseio, nas pessoas, nos utensílios, nas instalações e no local das Lanchonetes e Restaurantes;
- 3.2.7 *Deverá estar fixado, em local visível para os consumidores, em um quadro o endereço e o telefone do Centro de Saúde responsável pela fiscalização sanitária das Lanchonetes e Restaurantes, bem como o telefone e o endereço do PROCON, bem como os devidos alvarás e licenças de funcionamento.*
- 3.2.8 qualquer substância alimentícia não poderá ser exposta a venda a não ser que esteja devidamente protegida contra poeira, insetos e outras formas de deterioração.
- 3.2.9 no acondicionamento ou embalagem não poderá haver contato direto de alimentos com jornais, papéis coloridos ou filmes plásticos usados ou qualquer invólucro que possa transferir ao alimento substâncias contaminantes.



3.2.10 Os alimentos industrializados servidos só poderão ser aqueles registrados nos órgãos públicos competentes.

3.2.11 proibições no interior das Lanchonetes e Restaurantes :

- fumar;
- varrer a seco;
- permitir a entrada ou a permanência de quaisquer animais;
- ter em depósito, substâncias nocivas à saúde ou que possam servir para alterar, adulterar, fraudar ou falsificar alimentos (saneantes, desinfetantes e produtos similares).

3.2.12 vedado o fornecimento dos seguintes produtos nas Lanchonetes e Restaurantes:

- todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- todo e qualquer tipo de tabaco;
- todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.

3.3. Em razão do fornecimento de refeições o permissionário deverá cumprir as seguintes exigências:

3.3.1 Apresentar instalações físicas adequadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado e a facilitar as operações de manutenção, limpeza e desinfecção;

3.3.2 O projeto de instalação dos equipamentos deverá estar de acordo com o manual da Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas (ABERC);

3.3.3 Os equipamentos deverão ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação;

3.3.4 Os utensílios usados deverão ser apropriados para a finalidade;

3.3.5 Os trabalhadores responsáveis pela atividade de higienização dos alimentos, bem como pela cocção e serviço, deverão utilizar uniformes compatíveis à atividade (conservados e limpos), protetores de cabelo, luvas e ter práticas adequadas na manipulação dos alimentos;

3.3.6 Presença de responsável técnico;

3.3.7 Atender às normas de legislação vigente, conforme resolução RDC nº 216 – ANVISA;

3.3.8 Atenção permanente quanto à higiene pessoal;

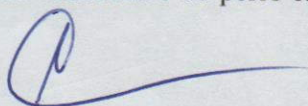
3.3.9 Capacitação periódica em técnicas de manipulação higiênica dos alimentos, com apresentação dos comprovantes de treinamento a cada ano;

3.3.10 Realizar ações eficazes e contínuas de controle integrado de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, abrigo, acesso e ou proliferação dos mesmos;

3.3.11 O lixo deverá ser disposto adequadamente em recipientes de fácil limpeza, em sacos plásticos (devem ser providos com tampas acionadas por pedal).

CLÁUSULA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO

4.1 - A permissionária deverá permitir o livre acesso de funcionários da concedente e de órgãos ou entidades federais, estaduais e municipais, devidamente identificados, *independentemente de comunicação prévia das visitas*, objetivando a fiscalização do cumprimento das cláusulas deste Contrato e das normas legais relacionadas com as atividades desenvolvidas. A permissionária deverá corrigir rigorosamente dentro do prazo estabelecido pela fiscalização da concedente ou pelos órgãos federais, estaduais e municipais as imperfeições encontradas.



CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO E DO PAGAMENTO

5.1 - Como contrapartida à permissão de uso e ocupação do espaço, a permissionária pagará à concedente mensalmente R\$ 1.501,00 (um mil e quinhentos e um reais), acrescidos da Taxa de Uso de Energia Elétrica e Água, no valor de R\$ 600,00 (seiscentos reais), além do somatório dos demais encargos apurados pela concedente, quando for o caso, mediante apresentação dos comprovantes à permissionária, aplicados os seguintes descontos apenas sobre o valor da permissão: 50% (cinquenta por cento) para o mês de janeiro e 25% (vinte e cinco por cento) para os meses de fevereiro e julho, excluído do desconto a taxa fixa e invariável:

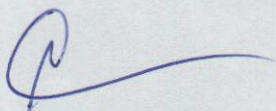
MÊS	VALOR OFERTADO (R\$)	DESCONTO	VALOR REAL (R\$)	TAXA (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
JANEIRO	R\$ 1.501,00	50%	R\$ 750,50	R\$ 600,00	R\$ 1.350,50
FEVEREIRO	R\$ 1.501,00	25%	R\$ 1.125,75	R\$ 600,00	R\$ 1.725,75
MARÇO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
ABRIL	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
MAIO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
JUNHO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
JULHO	R\$ 1.501,00	25%	R\$ 1.125,75	R\$ 600,00	R\$ 1.725,75
AGOSTO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
SETEMBRO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
OUTUBRO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
NOVEMBRO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00
DEZEMBRO	R\$ 1.501,00	INTEGRAL	R\$ 1.501,00	R\$ 600,00	R\$ 2.101,00

5.2 - A permissionária deverá recolher em Conta da União através de GRU - Guia de Recolhimento da União, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, a contrapartida apurada na forma do item 5.1. A guia de recolhimento deverá ser solicitada na Coordenadoria de Execução e Suporte Financeiro da UFJF localizada no Prédio da Reitoria - Campus Universitário (Telefone: (32)2102-3948) com a devida antecedência. O não recolhimento, no prazo previsto, implicará na aplicação de multa de 2% e juros de moratórios de 0,33% ao dia. Uma cópia do comprovante de pagamento deverá ser entregue à Pró-Reitoria de Infra-Estrutura.

CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE

6.1 - O valor da contrapartida será reajustado anualmente de acordo com a variação do INPC calculada pelo IBGE, ocorrida no período anualizado do mês imediatamente anterior ao da incidência do reajuste. Na ausência ou extinção deste índice as partes elegerão outro.

6.2A Taxa de uso de Energia Elétrica e Água será reajustada, anualmente, pelo mesmo índice concedido para o ajuste de energia elétrica, pela ANEEL, às Distribuidoras em Minas Gerais.





CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

7.1 - A permissão vigorará pelo prazo de 60 (sessenta) meses, compreendendo o período de 19.10.2015 a 18.10.2020, não podendo haver prorrogação, nos termos da Lei.

CLÁUSULA OITAVA - DAS PENALIDADES

8.1 - O atraso injustificado na execução do objeto da permissão sujeitará a permissionária a multa de mora de 0.5% (cinco décimos por cento) sobre o valor global da permissão, para cada dia de atraso, observado o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis;

8.1.1 - A multa de que trata este item não impedirá a cassação da permissão pela concedente e a aplicação de outras sanções.

8.2 - Pela inexecução, total ou parcial do objeto da permissão, ultrapassado o prazo estabelecido no item 8.1, a concedente poderá aplicar ao permissionário as seguintes sanções, isolada ou cumulativamente:

8.2.1 - advertência;

8.2.2 - multa, meramente moratoria, como previsto no item 8.1, retro, ou multa penalidade de 15% (quinze por cento) sobre o valor global da permissão;

8.2.3 - suspensão temporária de participação e impedimento de contratar com a Administração por prazo não superior a 05 (cinco) anos;

8.2.4 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a concedente enquanto perdurarem os motivos da punição;

8.3 - As sanções previstas nos itens 8.2.1 e 8.2.3 poderão ser aplicadas juntamente com o item 8.2.2, facultada a defesa do interessado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis;

8.4 - A sanção estabelecida no item 8.2.4 será aplicada pela autoridade competente, podendo ser aplicada juntamente com o item 8.2.2, facultada a defesa do interessado no respectivo processo no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista;

8.5 - As multas serão recolhidas no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação da decisão administrativa que as tenham aplicado, ou ainda, quando for o caso, cobradas judicialmente;

8.6 - O valor da multa será fixado em real na data de sua aplicação e será corrigida pelo IGPM na data da liquidação;

8.7 - Será aplicada multa de 10% (dez por cento) sobre o valor global do contrato para cada equipamento elétrico encontrado pela Concedente no espaço cedido e que seja vedado pelo presente termo (fritadeiras, fornos, fogões, se utilizarem energia elétrica).

8.7.1 - A reincidência no uso de equipamentos vedados implicará no direito da Universidade em rescindir o presente termo.

8.7.2 - A não apresentação de documentos, com validade comprovada, quando solicitados, ou que não sejam entregues no prazo previsto nesse contrato, sujeita a permissionária a multa de 3% (três por cento) a 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato.

8.8 - As penalidades previstas neste Edital poderão deixar de ser aplicadas, total ou parcialmente, a critério da Autoridade Competente, se entender como justas os argumentos apresentados pela Permissionária.

CLÁUSULA NONA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

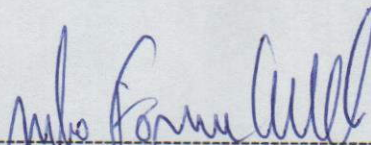
9.1 Integram o presente Termo, independentemente de transcrição, por serem de pleno conhecimento das partes, o Edital da Concorrência 009/2015 e a proposta apresentada pela permissionária.

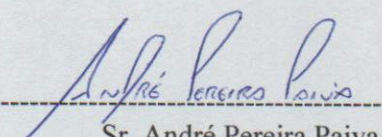


CLAUSULA DECIMA - DA ACEITAÇÃO E DO FORO

10.1 - O foro para dirimir questões relativas ao presente contrato será o da Justiça Federal - Subseção Judiciária de Juiz de Fora - MG.


E assim, por estarem justas e acordadas, as partes firmam o presente instrumento, em 04 (quatro) vias, para um só efeito, as quais, depois de lidas e achadas conforme, vão assinadas pelos representantes das partes contratantes.

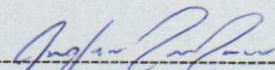


Prof. Dr. Julio Maria Fonseca Chebli
Reitor da UFJF

Sr. André Pereira Paiva
Permissionária

Testemunhas:



NOME: Rita de Cassia Pinto Marinho
CPF: Assistente em Administração - UFJF

NOME: ANDERSON PEREIRA PAIVA
CPF: 039575636-74