

PROJETO DE CONCESSÃO ONEROSA DO BAR, LANCHONETE E RESTAURANTE

Clube Campestre de Viçosa

1. OBJETO

- 1.1.** O objeto do presente projeto é a escolha da proposta mais vantajosa para a Concessão Onerosa de uso de espaço físico do **Clube Campestre de Viçosa (CONCEDENTE)**, denominado “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” para a exploração comercial. O imóvel está localizado no Clube Campestre de Viçosa, na Cidade de Viçosa, à Avenida Maria de Paula Santana, 2200 – Bairro João Brás. O espaço será cedido para a finalidade específica de comercialização de gêneros alimentícios, lanches e refeições, mediante processo licitatório, tipo diálogo competitivo, tendo a diretoria do Clube Campestre, juntamente com o Conselho Deliberativo, total autonomia para decidir de acordo com os melhores interesses do Clube e de seus associados.
- 1.2.** O valor mínimo mensal fixado para pagamento pela locatária à locadora, a título de taxa aluguel pela concessão de uso do espaço é de meio salário mínimo, 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 Bar, Lanchonete e Restaurante nas dependências do Clube Campestre de Viçosa, localizada na Avenida Maria de Paula Santana, nº 2200, Bairro João Brás, Viçosa - MG. | Meio salário mínimo | Seis salários mínimos |

- 1.3.** O espaço, objeto da presente, é composto por 2 ambientes principais, conforme descrito no Item 4, deste Projeto Básico.
- 1.4.** Importante frisar que somente os espaços “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” serão explorados comercialmente pela empresa selecionada, e objeto de concessão. Contudo, existem obrigações para a CONCESSIONÁRIA que impactarão na formulação da proposta, em todos os espaços descritos nesse Projeto Básico.
- 1.5.** O prazo de vigência do contrato são de 48 (quarenta e oito) meses, CONTADOS DA EMISSÃO DA AUTORIZAÇÃO DE FUNCIONAMENTO, EMITIDA PELO Clube Campestre de Viçosa, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses.
- 1.6.** 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.

- 1.7. A concessão do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” será para único e exclusivo atendimento aos sócios dentro da CONCEDENTE. É vedado o atendimento do bar para áreas externas ao clube, inclusive delivery.
- 1.8. É permitido aos sócios consumir suas próprias bebidas e comidas em qualquer área do Clube, não podendo a CONCESSIONÁRIA criar quaisquer restrições.
- 1.9. As propostas para concorrer à Concessão Onerosa de uso de espaço físico da CONCEDENTE deverão ser entregues pelos interessados na secretaria do Clube Campestre até o dia **03 de fevereiro de 2025, às 12 horas**, seguindo todas as orientações deste Projeto.
- 1.10. As avaliações serão iniciadas no dia seguinte ao prazo final para envio das propostas. A expectativa é que a CONCESSIONÁRIA inicie o processo de transição no dia 01 de março de 2025 e que assuma a concessão do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” no dia 01 de abril de 2025. Estas datas podem ser redefinidas pela comissão de avaliação, de acordo com as necessidades do Clube Campestre.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. O Clube Campestre de Viçosa, em sua Sede na cidade de Viçosa - MG, possui cerca de 1.200 associados, movimentando diariamente alto fluxo de pessoas que compõem o quadro societário do clube. Além disso, considerando a estrutura, beleza e segurança, o Clube Campestre de Viçosa supre a demanda de seus associados como um espaço para lazer, práticas esportivas, atividades físicas, entre outros, fazendo com que o fluxo diário de pessoas demande o objeto deste projeto básico.
- 2.2. 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 e serviços com qualidade, variedades e preços condizentes com o mercado.

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 diálogo competitivo.
- 3.2. A execução do contrato não gerará vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. ESPECIFICAÇÃO DOS ESPAÇOS

4.1. Caberá à CONCESSIONÁRIA executar, às suas expensas, todas as adequações necessárias à implantação e funcionamento do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**”, que será entregue nas condições descritas a seguir:

4.1.1. **ÁREA DO BAR** - A Edificação do Bar conta com uma área de 300 m², que será entregue a empresa selecionada nas seguintes condições e características:

4.1.1.1. **Piso**: acabamento cerâmico.

4.1.1.2. **Alvenaria**: pintada na cor branco gelo.

4.1.1.3. **Teto**: rebaixo em gesso.

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. **Mesas e Cadeiras**: serão fornecidas mesas e cadeiras pelo Clube na área da TV e as demais áreas externas ao bar, utilizadas pelos sócios.

Importante: O espaço do Bar será entregue ao concessionário em perfeitas condições de uso, inclusive com pintura recente. Qualquer intenção de intervenção deve ser submetida previamente à aprovação da Diretoria do Clube Campestre de Viçosa.

4.1.2. **DEMAIS ÁREAS DO CLUBE**: As demais áreas do clube que precisam ser atendidas pelo Bar, com garçons disponíveis para levar os pedidos e retirar os itens do Bar utilizados pelos sócios e a limpeza das mesas. As áreas são: Varanda Externa, Piscina, Piscina Kids, Playground, Quiosques de Churrasqueiras, Quadras de Areia, Quadras de Tênis, Quadra de Vôlei. As áreas mais distantes do bar podem ser atendidas via agendamento ou solicitação eletrônica online.

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

4.2.1. Tarifa de energia elétrica da área do Bar.

4.2.2. Internet para uso exclusivo do Bar.

4.2.3. Telefone para uso exclusivo do Bar.

4.2.4. Gás (se houver);

4.2.5. Água consumida exclusivamente pelo Bar.

4.2.6. Limpeza completa da área do Bar e recolha dos materiais e utensílios das mesas de todos os espaços descritos no item 4, incluindo pessoal e insumos necessários para a realização do serviço.

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

5. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 5.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, os proponente poderão realizar **VISTORIA** nas instalações dos espaços físicos, acompanhado por funcionário do clube designado pela diretoria para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08:00 as 17:00 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente, com a Secretaria do Clube Campestre, pelos telefones (31) 3891-3458 e pelo e-mail: contato@campestrevicosa.com.br
- 5.2. A vistoria técnica é importante para o presente projeto, tendo em vista as condições em que o imóvel, objeto deste projeto, será entregue ao proponente vencedor. O proponente deverá elaborar o projeto para a realização de obras, caso necessário, que deverá ser apresentado para a apreciação e aprovação da Diretoria do Clube Campestre Viçosa.
- 5.3. Também são exigidas, como contrapartida não financeira, mas que oneram a proposta do proponente, obrigações acessórias nos ambientes descritos no item 4, tais como, atendimento e limpeza interna do bar, 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 proponentes.
- 5.4. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação deste Projeto, estendendo-se até 02 (dois) dias úteis anteriores à data prevista para encerramento do envio das propostas.
- 5.5. O proponente deverá ter pleno conhecimento dos requisitos, termos e condições deste Projeto, 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 decisão do vencedor, o espaço será entregue ao proponente vencedor, nas condições descritas nesse Projeto Básico, para a implementação do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” e possível realização das obras e adequações necessárias ao funcionamento.
 - 6.1.2. O responsável pela proposta vencedora terá o prazo de 7 (sete) dias, contados da data de entrega do imóvel pela concedente, para iniciar as atividades, sob pena das multas constantes neste Projeto.
 - 6.1.3. O prazo estabelecido no item acima, poderá ser prorrogado por igual período, mediante pedido fundamentado, protocolado junto a Secretaria do Clube Campestre. O pedido deverá ser realizado com antecedência mínima de 5 (cinco) dias, contados da data do fim do prazo inicialmente concedido. Pedidos intempestivos não serão analisados, arcando os proponentes com as penalidades previstas neste Projeto e na legislação pertinente.
 - 6.1.4. O atraso no início das atividades, que extrapole a 2 (dois) 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.

- 6.2.** As adequações a serem realizadas nas áreas dadas em concessão, serão consideradas de interesse único e exclusivo da CONCESSIONÁRIA, razão pela qual não caberá amortização ou qualquer tipo de indenização.
- 6.3.** Durante o período de realização de possíveis obras de adequação do espaço, a CONCESSIONÁRIA se obriga com todas as cláusulas contratuais 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 do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” terá abertura às 9 horas em dias de semana e às 8 horas aos sábados, domingos, feriados e dias festivos no clube. O horário de fechamento deve respeitar o horário de fechamento do clube aos sócios, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento do horário estipulado.
- 7.2.** Aos sábados, domingos e feriados o “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” o restaurante deve funcionar de 11 horas às 15 horas.
- 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 03 (três) dias de antecedência.
- 7.3.2.** A pedido da CONCESSIONÁRIA, 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, um Diretor do Clube Campestre para desempenhar as funções de Gestor de Contrato e um outro Diretor ou Funcionário do Clube Campestre, 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 CONCESSIONÁRIA, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

8.1.3. A comunicação entre a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA 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.

8.1.4. 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 aos associados.

8.2. A CONCEDENTE deverá realizar, de acordo com a demanda da Diretoria do Clube, pesquisa junto à clientela do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**”, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços, e será realizada conforme modelo abaixo:

| AMBIENTE DO “Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre” | | | | | |
|---|---|--------------------|----------------|---|--------------------|
| 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 |

| 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, associados do Clube Campestre, podendo a pesquisa ser de forma eletrônica, divulgada amplamente para os sócios através dos canais de comunicação utilizados pelo Clube.
- 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 do Clube Campestre.

9. DAS ESPECIFICAÇÕES MÍNIMAS DO CARDÁPIO

- 9.1.** Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, satisfazendo a demanda geral dos sócios do Clube Campestre, incluindo salgados assados e fritos, hamburger, sanduíches naturais, pão de queijo, tira-gostos variados, pratos feitos, biscoitos industrializados, picolés, balas e chocolates, entre outros alimentos. Em relação a bebidas, devem estar disponíveis cervejas (diversas marcas, em garrafas grandes e pequenas), outras bebidas alcoólicas, refrigerantes (em diversos tamanhos de embalagem, incluindo de 2 litros), energéticos e isotônicos, água mineral com e sem gás, sucos naturais e de polpa, iogurtes, entre outros.
- 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), caso tenha demanda destes públicos.
- 9.3.** Qualquer alteração do horário de funcionamento ou do cardápio mínimo somente será admitida com prévia autorização da CONCEDENTE, por meio do Fiscal/Gestor do Contrato.

10. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 10.1.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.
- 10.2.** 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.
- 10.3.** 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.
- 10.4.** Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
 - 10.4.1.** Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos responsáveis por ela indicados;
- 10.5.** Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, conforme indicado nesse Projeto Básico.
- 10.6.** Aprovar a relação de produtos a serem comercializados e solicitar modificações na relação quando necessário.
- 10.7.** Exercer, por meio de Gestor/Fiscal designado especialmente para este fim, a fiscalização sobre todos os serviços objeto da concessão.
- 10.8.** Aprovar, previamente, toda e qualquer benfeitoria na infraestrutura que possa ser útil e necessária para melhorar a prestação do serviço.
- 10.9.** Realizar periodicamente pesquisa junto à clientela do **“Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre”**, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços.

- 10.10.** 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.
- 10.11.** Benfeitorias que agreguem valor ao espaço, que venham a proporcionar maior conforto aos associados, ou de interesse do Clube Campestre, poderão ser executadas pela Concessionária, com supervisão e autorização expressa da Concedente.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 11.1.** 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;
- 11.2.** 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);
- 11.3.** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta.
- 11.4.** 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.
- 11.5.** 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.
- 11.6.** 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.
- 11.7.** Submeter previamente, por escrito, à CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças na execução dos serviços que fujam às especificações deste projeto Básico.
- 11.8.** 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 deste projeto.
- 11.9.** Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 11.10.** Fornecer, com custos próprios, todos os equipamentos, materiais, mobiliário, acessórios, componentes e utensílios necessários ao bom desempenho das atividades, à limpeza e conservação dos espaços.
- 11.11.** 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.
- 11.12.** 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.

- 11.13.** Manter em perfeitas condições o espaço físico objeto da concessão que será entregue à CONCESSIONÁRIA nas condições especificadas no item 4, e dispõem de balcões, pias, armários para a guarda de alimentos e utensílios necessários ao funcionamento da lancheria. Caso necessário, deverá a CONCESSIONÁRIA instalar mais objetos, como os citados anteriormente, para o seu funcionamento e fazer adaptações necessárias.
- 11.14.** Garantir a instalação de equipamentos necessários ao atendimento dos espaços físicos da Lanchonete/Restaurante em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento, e de máquinas e utensílios necessários à adequada prestação de serviços.
- 11.15.** Manter o mobiliário (mesas e cadeiras) limpas e disponíveis para que atendam os sócios de maneira confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.
- 11.16.** Fornecer lixeiras com tampa móvel e sacos plásticos para toda área de concessão e entorno do Bar, descritas no item 4 deste Projeto Básico, atentando para as normas de coleta seletiva da cidade.
- 11.17.** Manter o funcionamento nos horários predeterminados pela CONCEDENTE.
- 11.18.** Cobrar os sócios que estejam inadimplentes. É permitido à CONCESSIONÁRIA vender somente à vista para sócios inadimplentes.
- 11.19.** Cumprir fielmente as cláusulas contratuais, os horários estipulados e as normas gerais de funcionamento avençadas no contrato.
- 11.20.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos do objeto a ser executado, em conformidade com as normas e determinações em vigor.
- 11.21.** Manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos.
- 11.22.** Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho, equipamentos e instalações, em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho.
- 11.23.** Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade do Clube Campes- tre 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.
- 11.24.** 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.
- 11.25.** 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.

- 11.26. Assumir integral responsabilidade por todos os atos ou omissões que venham a praticar seus empregados, durante a execução do Contrato.
- 11.27. Se comprometer a afastar qualquer empregado a seu serviço que, a exclusivo juízo do Clube Campestre de Viçosa, não preencha as condições exigíveis para os serviços contratuais, que não obedeça às normas de uso dos espaços internos do Clube, 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.
- 11.28. Não empregar sob qualquer regime ou alegação, pessoas que mantenham vínculos empregatícios com a CONCEDENTE.
- 11.29. Cumprir com todas as normas de Segurança do Trabalho na forma da legislação pertinente.
- 11.30. Observar e seguir as normas de disciplina de segurança do Clube Campestre, através de seus empregados que venham a ocupar as dependências do espaço concedido.
- 11.31. Instruir os seus empregados, quanto à prevenção de incêndios nas áreas da CONCEDENTE.
- 11.32. Obter junto aos órgãos competentes, conforme o caso, as licenças necessárias e demais documentos e autorizações exigíveis, na forma da legislação aplicável.
- 11.33. Responder exclusiva e integralmente pelos encargos tributários, fiscais, trabalhistas e patrimoniais pertinentes ao objeto da presente concessão de uso.
- 11.34. Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial do imóvel, objeto do presente instrumento contratual.
 - 11.34.1. A subconcessão ou sublocação de qualquer dos espaços especificados nesse Projeto Básico é motivo para rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 11.35. 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.
- 11.36. Contratar seguro contra incêndio e, se por ventura ocorrer, responder pelos danos causados na área de concessão de uso.
- 11.37. Responder integralmente pelos reparos 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.
- 11.38. Se comprometer a proceder as manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços.
- 11.39. É expressamente proibida a utilização de alto-falante ou congênere que produza propagandas, publicidades em mesas, cadeiras, paredes e placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.
- 11.40. É expressamente proibida a 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.
- 11.41. Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, nas mesmas condições em que foram entregues no início do Contrato à CONCEDENTE.

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.

- 11.42. 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 Diretoria do Clube Campestre de Viçosa.
- 11.43. 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.
- 11.44. Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas (caso sejam utilizadas), pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica desses.
- 11.45. Transportar e servir os alimentos em conformidade com as orientações da vigilância sanitária / saúde pública.
- 11.46. Oferecer cardápio, com o mínimo de variedades sugeridas neste Projeto Básico, estando as alterações sujeitas a aprovação do Fiscal/Gestor de Contrato.
- 11.47. Disponibilizar recipientes com álcool em gel.
- 11.48. Oferecer, mediante um aluguel com preço justo, o KIT CHURRASCO, contendo grelha, espetos, tábua de cortar carne, facas, talheres, pratos, copos, bucha e detergente, entre outros itens que julgarem necessários para que o sócio faça o churrasco nas Churrasqueiras do Clube.
- 11.49. Realizar pelo menos um Happy Hour a cada 15 dias, promovendo um ambiente de descontração e integração dos sócios. O Clube Campestre apoiará estas ações com a divulgação para todos os sócios através de seus canais de comunicação e auxílio na organização e limpeza do espaço do Happy Hour.
- 11.50. Apoiar a realização dos eventos especiais do Clube, atendendo o aumento da demanda e a possibilidade de oferecer produtos especiais e com atendimentos especiais. Dentre os principais eventos, destacam-se: Carnaval, Dia das Mães, Festa Junina, Aniversário do Clube, Dia das Crianças, entre outras datas que a Diretoria do Clube decida comemorar.
- 11.51. Informatizar completamente o sistema de pedidos e as cobranças, disponibilizar o cardápio via QR Code, aceitar pagamentos por PIX e cartões de crédito e débito.
- 11.52. Não incluir nos serviços oferecidos qualquer comercialização, onerosa ou gratuitamente, cigarros, produtos tóxicos, produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, bilhetes lotéricos, caça-níqueis e quaisquer outros itens que infrinjam a legislação.
- 11.53. Providenciar, sem qualquer ônus para o Clube Campestre 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.
 - 11.53.1. Não será permitido que o serviço de **“Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre”** seja interrompido, salvo com a autorização do Clube Campestre de Viçosa, ou por motivo de força maior devidamente comunicado e comprovado.

- 11.53.2.** Em caso de interrupção nos serviços, a CONCEDENTE cobrará uma multa diária de um salário mínimo, para cada dia em que ocorrer a interrupção, com exceção para os casos com justificativa aceita pela Diretoria do Clube Campestre.
- 11.54.** A CONCESSIONÁRIA se compromete a facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da CONCEDENTE, sobre as suas atividades e do cumprimento das obrigações pactuadas.
- 11.55.** É vedado à CONCESSIONÁRIA estabelecer parcerias com fornecedores, contrato de exclusividade, que frustrem a diversidade de marcas de produtos oferecidos para a comercialização.
- 11.56.** 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;
- 11.57.** 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.
- 11.58.** Os preços por item do cardápio mínimo sugerido para a Lanchonete e Restaurante, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores à média dos produtos praticados no mercado local e devem ser aprovados pelo Gestor do Contrato.
- 11.58.1.** A avaliação dos preços ofertados será realizada pelo Fiscal/Gestor do Contrato. Na ocorrência de valores maiores que a média de mercado, a CONCESSIONÁRIA será notificada e terá 24 horas para rever os preços dos produtos notificados, atendendo aos preços sugeridos na notificação.
- 11.59.** Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, no horário de funcionamento da lanchonete.
- 11.60.** A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, em local visível.
- 11.61.** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, entre outras que venha onerar o valor cobrado.
- 11.62.** A limpeza total de toda área destinada ao "**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**" deverá ser diária e de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. De acordo com a necessidade, esse procedimento poderá ocorrer mais de uma vez ao dia. Estas áreas não incluem as áreas das mesas utilizadas pelos sócios ou demais áreas do clube.
- 11.63.** É obrigatório o armazenamento, mesmo que temporário, dos resíduos e restos de alimentos em contêiner fechado, destinado exclusivamente para este fim. Em nenhuma hipótese será aceito que os resíduos fiquem acondicionados por mais de 24 (vinte e quatro) horas.
- 11.64.** 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.
- 11.65.** Dispor de garçons e balconistas em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura do "**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**", devendo sempre prestar aos usuários atendimento cordial, rápido e eficiente.

- 11.66.** 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 entraves no fluxo de serviço ou na reposição.
- 11.67.** 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.
- 11.68.** Na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente, entregando o cupom fiscal aos usuários.
- 11.69.** Deverão ser disponibilizadas as opções cartão de crédito e débito, sem cobrança de valores adicionais.
- 11.70.** 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:
- 11.70.1.** Código de Defesa do Consumidor.
- 11.70.2.** Resolução RDC no 216, de 15 de Setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 11.70.3.** Portaria no 326, de 30 de Julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.
- 11.71.** Deverá apresentar em momento oportuno, o Alvará de Funcionamento do estabelecimento na exploração de Lanchonete emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária. (Administração Regional).
- 11.72.** 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.
- 11.73.** 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. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

13. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 13.1.** 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 contratação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Diretoria do Clube Campesre à continuidade do contrato.

14. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 14.1. 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;
- 14.2. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais.
- 14.3. 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.
- 14.4. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços prestados por esta aos associados do Clube, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 14.5. 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.

15. DO PAGAMENTO

- 15.1. 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.
- 15.2. O recolhimento deverá ser feito através de Boleto Bancário, emitido pelo Clube Campestre.
- 15.3. Caso o Clube não emita o Boleto antes do prazo de vencimento, a Concessionária deverá solicitar o documento na Secretaria do Clube Campestre.
- 15.4. O não pagamento nas datas estipuladas, por não encaminhamento do Boleto pelo Clube, não isenta a Concessionária do pagamento das multas e das penalidades previstas nesse Projeto Básico.
- 15.5. Durante o período de adequação do local pela CONCESSIONÁRIA, conforme estabelecido no item 6, não haverá incidência da taxa de concessão.
- 15.6. 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, inclusive as multas e penalizações, se aplicadas.
- 15.7. Os valores correspondentes ao consumo mensal de água, energia elétrica e outros serviços, devidos pela concessionária deverão ser pagos através de boleto bancário expedido pelo Clube Campestre mensalmente. A cobrança dessas taxas terá início na data de assinatura do contrato.
- 15.8. 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.
- 15.9. A inadimplência com o pagamento de qualquer taxa devida pela concessionária implica nas sanções previstas neste Projeto, além de outras previstas na legislação pertinente.

15.10. Durante os períodos de baixa temporada, ou qualquer outro evento que inviabilize o uso do clube, **NÃO HAVERÁ REDUÇÃO NA TAXA DE CONCESSÃO**, nem das obrigações acessórias assumidas pela concessionária.

16. REAJUSTE

16.1. 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.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. Comete infração administrativa, a CONCESSIONÁRIA que:

17.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

17.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto.

17.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato.

17.1.4. Comportar-se de modo inidôneo; ou

17.1.5. Cometer fraude fiscal.

17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Diretoria do Clube Campestre pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

17.2.1. 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.

17.2.2. Multa de:

17.2.2.1.0,1% (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 Diretoria do Clube Campestre, 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.

17.2.2.2.0,1% (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.

17.2.2.3.0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

17.2.2.4.0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

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

17.2.3. Cancelamento de Contrato:

17.2.3.1. Caso a CONCESSIONÁRIA seja notificada três ou mais vezes pela ocorrência de infrações de Grau 1, 2 ou 3, 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.

17.2.3.2. Caso a CONCESSIONÁRIA seja notificada duas ou mais vezes pela ocorrência de infrações de Grau 4 ou 5, 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.

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

Tabela 1

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
|-------------|---|
| 1 | 20% (vinte por cento) ao dia do salário mínimo |
| 2 | 40% (vinte por cento) ao dia do salário mínimo |
| 3 | 60% (vinte por cento) ao dia do salário mínimo |
| 4 | 80% (oitenta por cento) ao dia do salário mínimo |
| 5 | 100% (cem por cento) ao dia do salário mínimo |
| 6 | 300% (trezentos por cento) ao dia do salário mínimo |

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 |
| 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 do Clube Campestre de Viçosa para fim diverso do objeto contratado, aplicada por ocorrência. | 05 |
| 10 | Servir cigarros ou qualquer outro produto vedado por esse Projeto Básico, aplicada por ocorrência. | 05 |
| 11 | Cobrar preços maiores do que os aprovados pelo Gestor do Contrato, 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 Projeto, 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 Projeto 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 pelo Clube, 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 |
| 31 | Cumprir horário de funcionamento determinado pelo Gestor/Fiscal do contrato em datas festivas, aplicada por ocorrência. | 06 |

18. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 18.1.** As empresas candidatas a serem **CONCESSIONÁRIAS** do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**” deverão apresentar proposta técnica e comercial contendo os seguintes tópicos e documentos a seguir, entregues em envelope lacrado.
- 18.1.1.** Dados de identificação da empresa, como Razão Social, CNPJ, Inscrição Estadual, endereço, sócios com CPF e endereço residencial.
- 18.1.2.** Histórico de atuação da empresa no mercado relacionado.
- 18.1.3.** Cópia do Contrato Social da empresa.
- 18.1.4.** Declaração de Capacidade Técnica para realizar o serviço.
- 18.1.5.** Proposta de atendimento às demandas do Clube Campestre, incluindo:
- a) Cardápio com preços dos itens.
 - b) Modelo e condições de atendimento, incluindo o número de garçons em cada período.
 - c) Equipamentos utilizados.
 - d) Tecnologias utilizadas.
- 18.1.6.** Outras informações que julgarem necessárias para a avaliação da Diretoria do Clube Campestre quanto à competência, qualidade, motivação para assumir o empreendimento, presteza e confiança.
- 18.1.7.** Obras a serem realizadas, se necessário.
- 18.2.** A Diretoria do Clube Campestre avaliará as propostas considerando os seguintes critérios:
- 18.2.1.** Condições da empresa em assumir a operação do “**Bar, Lanchonete e Restaurante do Campestre**”.
- 18.2.2.** Cardápio oferecido.
- 18.2.3.** Preços propostos para os itens do Cardápio.
- 18.2.4.** Números de garçons e condições de atendimento.
- 18.2.5.** Equipamentos e tecnologias utilizadas.
- 18.2.6.** Iniciativas para atender e surpreender os sócios do Clube Campestre.
- 18.3.** A decisão da Diretoria do Clube Campestre é soberana e irrevogável. Se trata de uma avaliação que considera os aspectos técnicos, de precificação, de condições de entrega do serviço, de histórico e reconhecimento do mercado, além de atendimento às expectativas dos sócios. Por isso, a subjetividade inerente conduz a Diretoria a optar pelo conjunto de condições apresentadas que melhor represente os objetivos deste projeto.

Viçosa – MG, 11 de dezembro de 2024

Diretoria do Clube Campestre