

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA – VALORES DE REFERÊNCIA

QUADRO 1 – ITENS BÁSICOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Salgados – (unidade mínimo 100g)	Coxinha de Frango simples	R\$ 3,33
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 3,60
		Pão de Queijo	R\$ 2,67
		Enrolado	R\$ 3,17
		Quibe	R\$ 3,17
		Empada de Frango simples	R\$ 3,50
		Biscoito de Queijo	R\$ 2,50
		Tortinha de Frango simples	R\$ 3,50
02	Bolos (Fatia mínimo 100g)	Bolo Simples-pedacço	R\$ 2,33
		Bolo confeitado - pedacço	R\$ 3,83
03	Bebidas	Achocolatado (300 ml)	R\$ 2,33
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 3,17
		Água com gás (500ml)	R\$ 3,00
		Água sem gás (500ml)	R\$ 2,17
		Café com Leite (300 ml)	R\$ 2,33
		Café Expresso	R\$ 2,83
		Cafezinho (50 mL)	R\$ 1,33
		Café (100 mL)	R\$ 2,00
		Cappuccino com água	R\$ 2,83
		Cappuccino com leite	R\$ 3,83
		Refrigerante - lata (310 ml) - comum, diet e light	R\$ 3,58
		Refrigerante - garrafa (600 ml)	R\$ 5,33
		Suco - lata (290ml) - comum, diet e light	R\$ 3,00
		Suco Natural (300 ml)	R\$ 4,00
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml)	R\$ 2,83
04	Diversos (unidade)	Misto Quente	R\$ 3,33
		Cachorro Quente	R\$ 4,33
		Salada de Frutas (pote 300 ml)	R\$ 4,00
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 3,50
		Frutas in natura (laranja, maçã, banana, mamão)	R\$ 2,00
		Mini Pizza (mínimo 100g)	R\$ 3,33
Preço Médio Global:			R\$ 96,65

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA – LANCHONETE

MODELO DE PROPOSTA

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE DEPENDÊNCIA, MEDIANTE PAGAMENTO DE ALUGUEL, PARA EXPLORAÇÃO DE LANCHONETE DO CAMPUS MUCURI DA UFVJM – TEÓFILO OTONI (MG).

AO

SETOR DE LICITAÇÕES

UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI -CAMPUS DO MUCURI

Prezados Senhores,

Apresentamos nossa proposta de preços para locação de espaço para exploração de serviços de lanchonete, de acordo com o disposto no edital licitatório supra e ordenamentos legais cabíveis.

Declaramos ter total conhecimento das condições da presente licitação e a elas nos submetemos para todos os fins de direito.

VALOR PARA PAGAMENTO DO ALUGUEL: _____

QUADRO 1 – ITENS BÁSICOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Salgados – (unidade mínimo 100g)	Coxinha de Frango simples	R\$
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$
		Pão de Queijo	R\$
		Enrolado	R\$
		Quibe Simples	R\$
		Empada de Frango simples	R\$
		Biscoito de Queijo	R\$
		Tortinha de Frango simples	R\$
02	Bolos (Fatia mínimo 100g)	Bolo Simples-pedaço	R\$
		Bolo confeitado - pedaço	R\$
03	Bebidas	Achocolatado (300 ml)	R\$
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$
		Água com gás (500ml)	R\$
		Água sem gás (500ml)	R\$
		Café com Leite (300 ml)	R\$
		Café Expresso	R\$
		Cafezinho (50 mL)	R\$
		Café (100 mL)	R\$
		Cappuccino com água	R\$
		Cappuccino com leite	R\$
		Refrigerante - lata (310 ml) - comum, diet e light	R\$
		Refrigerante - garrafa (600 ml)	R\$
		Suco - lata (290ml) - comum, diet e light	R\$
		Suco Natural (300 ml)	R\$
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml)	R\$
04	Diversos (unidade)	Misto Quente	R\$
		Cachorro Quente	R\$
		Salada de Frutas (pote 300 ml)	R\$
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$
		Frutas in natura (laranja, maçã, banana, mamão)	R\$
		Mini Pizza(mínimo 100g)	R\$
Preço Médio Global:			R\$

Outrossim, declaramos que:

- a) Aceitamos todas as condições impostas pelo Edital e seus anexos;

- b) Temos conhecimento do local e condições de execução dos serviços;
- c) Os serviços serão executados com a qualidade, prazo e condições fixadas no Termo de Referência;
- d) Nos valores unitários desta proposta estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do serviço, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação e a perfeita execução do serviço;
- e) Concordamos em manter a validade desta proposta por um período de 60 (sessenta) dias;
- f) Estamos cientes de que, até que o Termo de Contrato seja assinado, esta Proposta constituirá um compromisso de nossa parte, observada as condições do instrumento convocatório

Cidade, dia, mês, ano

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA
RAZÃO SOCIAL E CARIMBO DA EMPRESA

**ANEXO III – MODELOS: ATESTADO DE VISTORIA E DECLARAÇÃO DE EFETIVO
CONHECIMENTO**

A - ATESTADO DE VISTORIA

Processo nº

Pregão Eletrônico nº

Atesto que a empresa <empresa licitante>, CNPJ: (Sócios: e <nomes>), por intermédio de seu Representante, Sr. <nome>, CPF:, vistoriou as instalações da Lanchonete do Campus Mucuri da UFVJM para os fins previstos no Instrumento Convocatório, conhecendo as peculiaridades do local (reais condições físicas do imóvel, dos bens e seu estado de conservação).

Teófilo Otoni, de de

.....

<nome do servidor>

Diretoria de Administração e Planejamento – Mucuri/UFVJM

Declaro que me foi dado acesso às instalações da Lanchonete do Campus Mucuri da UFVJM bem como foram esclarecidas todas as questões por mim solicitadas, e também que tenho pleno conhecimento de todas as dificuldades relacionadas à execução dos serviços objeto do Pregão.

.....

<nome>

CPF nº

B - DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

LOGOTIPO DA EMPRESA

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
ENDEREÇO COMPLETO DA EMPRESA
TELEFONE E E-MAIL PARA CONTATO

Ref. Pregão Eletrônico nº

O Sr.(a) (nome do representante legal da empresa), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, neste ato representando a empresa ... (razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na ... (endereço completo da cidade), visando concorrer no Pregão nº .../.... do Campus Mucuri da UFVJM, DECLARA ter pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos, tendo optado por não realizar a vistoria prévia ao local de prestação dos serviços objeto da contratação, ciente de que, em razão disso, não lhe será permitido atribuir qualquer futura alegação de óbice, dificuldade ou custo não previsto para a execução do contrato, assumindo-se, portanto, conhecedor das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e total responsável por fatos decorrentes dessa opção.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

ANEXO IV – GRAUS, CORRESPONDÊNCIAS E INFRAÇÕES

Para efeito de aplicação de multas previstas no **subitem 20.2.2.3**, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as **Tabelas 1 e 2**, abaixo:

TABELA 1

GRAU DA INFRAÇÃO	PERCENTUAL DE COMPROMETIMENTO	CORRESPONDÊNCIA
1	5%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
2	10%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
3	25%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
4	35%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.
5	50%	Valor mensal da Concessão Remunerada de Uso.

TABELA 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU DA INFRAÇÃO
ASPECTOS GERAIS		
1	Recusar-se a executar serviço determinado pela Fiscalização Técnica, por serviço.	02
2	Utilizar a área cedida para fins diversos do objeto do Contrato.	04
3	Pesquisa de Satisfação: obter como resultado da avaliação índice de aprovação menor que 69%.	01
Para os itens a seguir, deixar de:		
4	Emitir e fornecer o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	02
5	Responder, no prazo fixado, à solicitação ou requisição da Fiscalização.	02
6	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização, por ocorrência.	02
7	Realizar o pagamento da Concessão Remunerada de Uso no prazo estabelecido.	02
8	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus anexos, não previstos neste quadro de infrações, por ocorrência.	03
QUANTO AO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO		
9	Deixar de cumprir ou alterar, sem aprovação e sem dar ciência à Fiscalização Técnica, o horário mínimo de funcionamento da Lanchonete.	04

QUANTO À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS		
10	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia.	04
11	Cobrar, para os itens Básicos de Produtos, preços maiores do que os fixados no Contrato ou servir porções em quantidade/peso inferiores ao estabelecido em Contrato.	03
12	Comercializar, sem autorização prévia (dos produtos e dos preços estimados para venda) da Fiscalização, produtos não contemplados pelos Itens Básicos de Produtos.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
13	Obedecer a modalidade do sistema de atendimento.	05
14	Afixar a Tabela de Preços, em local visível e acessível.	03
15	Ofertar produto(s) previsto(s) na lista de Itens Básicos de Produtos.	03
QUANTO AOS EMPREGADOS		
Para os itens a seguir, deixar de:		
16	Indicar e manter durante a execução do contrato o preposto previsto no edital/contrato;	04
17	Manter funcionário qualificado para executar os serviços contratados, por funcionário.	03
18	Substituir empregado alocado que se conduza de modo inconveniente ou que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário.	01
19	Apresentar o Atestado de Saúde Ocupacional/Clinico conforme previsto no Contrato.	03
20	Apresentar comprovação de realização do Curso de Capacitação do(s) empregado(s) conforme previsto no Contrato.	02
Para os itens a seguir, permitir:		
21	A permanência de empregado sem utilizar uniforme ou utilizando uniforme incompleto ou utilizando uniforme mal conservado (rasgado, furado etc.) ou utilizando uniforme indevido para a função.	03
22	Balconista ou outra função realizando o serviço de operador de caixa.	04
QUANTO ÀS NORMAS DE HIGIENE SANITÁRIA		
Para os itens a seguir, deixar de:		
23	Manter no estabelecimento o Alvará de funcionamento e Sanitário	02
QUANTO À HIGIENE AMBIENTAL		
Para os itens a seguir, deixar de:		

24	Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.	03
25	Manter, constantemente, limpos: pisos, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados).	04
26	Realizar a limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido em Contrato.	04
27	Remover e/ou não realizar o adequado manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos, conforme estabelecido em Contrato	04
28	Manter os recipientes de resíduos limpos e sanitizados, conforme previsto em Contrato.	02
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
Para os itens a seguir, deixar de:		
29	Adquirir ou disponibilizar para o usuário, copos de vidro no balcão de atendimento.	01
30	Adquirir ou disponibilizar para o usuário, xícaras com pires de louça branca e pratos de lanche de louça branca.	02
31	Adquirir ou de disponibilizar para a distribuição alimentar, utensílios em aço inoxidável.	01
32	Adquirir ou disponibilizar guardanapos de papel não reciclado e não sedoso.	01
33	Manter o(s) alimento(s) sob temperatura adequada.	05
QUANTO À HIGIENE PESSOAL		
34	Permitir que o funcionário do caixa manipule, prepare ou sirva alimentos e/ou que transite na cozinha e na área interna do balcão de atendimento ao cliente ou que manipule objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
35	Providenciar o afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível.	04
36	Providenciar o afastamento do serviço de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.	04
37	Disponibilizar álcool 70% em dosadores apropriados.	02
QUANTO À HIGIENE E QUALIDADE DO ALIMENTO		
Para os itens a seguir, deixar de:		
38	Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, conforme estabelecido em Contrato.	03

39	Descartar alimentos, preparações e bebidas que estejam com prazo de validade vencido e/ou que sejam considerados impróprios para o consumo.	05
40	Acondicionar ou identificar adequadamente os alimentos fracionados.	03
41	Manter protegido o alimento em preparação ou pronto.	05
42	Manter a temperatura adequada dos equipamentos.	05
43	Realizar adequadamente o processo de descongelamento.	05
Para os itens a seguir, permitir:		
44	Situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência.	05
45	Que as matérias-primas, os ingredientes e as embalagens sejam armazenadas em contato direto com o piso.	05
46	O armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de <i>nylon</i> etc..	04
47	O trânsito de pessoas estranhas (fornecedor ou visitante), nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete, sem utilizar a proteção total para os cabelos.	05
48	O uso de objetos não pertencentes ao serviço dentro do estabelecimento.	04
QUANTO AO CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES		
Para os itens a seguir, deixar de:		
49	Realizar programa periódico de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	04
50	Apresentar Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução do serviço de desinsetização e desratização conforme previsto em Contrato.	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
51	Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do Quadro 1 (Itens Básicos de Produtos).	03
QUANTO AOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
52	Utilizar móveis, equipamentos e utensílios em mau estado de conservação e funcionamento.	05
53	Utilizar equipamentos e utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.	05
Para os itens a seguir, deixar de:		
54	Adquirir recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes), com tampas móveis acionadas por pedal.	03