



Ministério da Educação
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

TERMO DE REFERÊNCIA - LICITAÇÃO

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI

PREGÃO Nº 002/2021

Processo Administrativo n.º 23086.010314/2020-75

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na exploração de restaurantes, com serviço do tipo “self service” e “prato feito”, mediante concessão onerosa de uso e exploração comercial de áreas próprias e dependências já existentes, localizadas no Campus JK da UFVJM, em Diamantina- MG, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Grupo único				
ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Máximo Aceitável
01	Prato-feito	Unidade	01	R\$ 12,90
02	Self-Service de Refeição e Sobremesa à quilo	Kg	01	R\$ 39,00
03	Suco Natural/Polpa - Copo 300 ml	Unidade	01	R\$ 4,00
Valor total do grupo				R\$ 55,90

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade Pregão Eletrônico.

1.2.1. Trata-se de contratação, mediante concessão de uso e exploração comercial de área própria e dependência já existente de 957,50 m², na Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Campus JK, localizado na Rodovia MGT 367 Km 583 nº 5000- Alto da Jacuba, Diamantina/MG - CEP 39100-000, para prestação de serviços de alimentação e nutrição por meio da operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na comercialização, planejamento de cardápios, produção e distribuição de refeições nas modalidades “self-service” e “prato-feito” (padrão e vegetariana).

1.3. A descrição/especificação e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela que consta no item 1.1.

1.3.1. Para a estimativa da quantidade de refeições no restaurante, utilizou-se o número médio de refeições fornecidos no período de 03 (três) meses no segundo semestre de 2019 pela última cessionária no Campus JK/UFVJM. Estima-se que são servidas de 350 a 430 refeições no horário do almoço.

1.3.2. Os quantitativos apresentados são uma média do número de refeições servidas no restaurante entre os meses de outubro a dezembro de 2019, podendo, assim, variar para mais ou para menos, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da Concedente.

1.3.3. A Concedente não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual de refeições, cabendo à Contratada considerar possíveis variações decorrentes de férias, feriados, recessos e greves na composição de seus custos.

1.4. A presente contratação adotará como regime de execução indireta a Empreitada por Preço Unitário.

1.4.1. O regime de empreitada por preço unitário foi escolhido em razão da natureza do objeto a ser licitado, que não permite a precisa indicação dos quantitativos, mas possibilita a administração universitária levar para o certame a estimativa do preço unitário dos serviços a serem executados, além de apresentar menor risco para a futura concessionária, na medida em que a empresa não assume risco quanto aos quantitativos de serviços (riscos da concessionária com a majoração dos custos durante a execução do serviço são minimizados).

1.5. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, 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.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa da contratação encontra-se pormenorizada no Estudo Técnico Preliminar

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, abrangendo a descrição detalhada dos serviços comerciais do Restaurante no Campus JK e condições especiais da concessão; de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Concedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.
- 4.4. Trata-se de serviço essencial para a UFVJM, e a sua interrupção impacta negativamente o cotidiano da comunidade universitária, comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos. Portanto, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de restaurante no Campus JK em Diamantina/MG, conforme especificado neste Termo de Referência.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. A Concessionária deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto; e

5.1.2. Para esta contratação os requisitos contemplam a regularidade do cadastramento no SICAF, além da necessidade de a licitante comprovar por meio de atestados de capacidade técnica a ser emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contratos de serviços continuados em quantitativos compatíveis com o pleiteado nessa licitação, bem como obedecerá ao estabelecido na Lei nº 8.987, de 13 de fevereiro de 1995, que dispõe sobre o regime de concessão e permissão da prestação de serviços públicos previsto no art. 175 da Constituição Federal, e dá outras providências.

5.2. A prestação do serviço não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5.3. A Concessionária deverá:

5.3.1. Apresentar regularidade do cadastramento no SICAF, possuindo todas as declarações válidas durante toda vigência do contrato;

5.3.2. Iniciar a prestação do serviço objeto do Termo de Referência após a assinatura do contrato e na data indicada por este instrumento jurídico;

5.3.3. A empresa deve ser especializada no ramo e possuir experiência comprovada na execução do serviço;

5.3.4. Não estar impedida de licitar junto aos órgãos públicos;

5.3.5. Apresentar índice de Solvência Geral (SG) igual ou superior a 1,0;

5.3.6. Apresentar índice de Liquidez Geral (LG) igual ou superior a 1,0;

5.3.7. Apresentar índice de Liquidez Corrente (LC), igual ou superior a 1,0;

5.3.8. Apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas, nos termos do art.18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art.15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto desta contratação/concessão;

5.3.9. Apresentar indicações do aparelhamento e do pessoal técnico em número adequado para a realização do objeto da licitação;

5.3.10. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da contratação de pessoal, salários de empregados, transporte dos mesmos e quaisquer outros encargos, inclusive acidentes de que possam vir a ser vítimas, quando em serviço, e por tudo quanto as leis da Previdência Social e trabalhistas lhes assegurem e, ainda, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados a terceiros;

5.3.11. Apresentar declaração de disponibilidade de cozinha industrial, devidamente equipada e que atenda à legislação própria, principalmente, no que tange a fiscalização sanitária, para cumprimento do objeto da licitação, dotada de condições adequadas para produção de refeições;

5.3.12. Apresentar e disponibilizar em local visível a Licença de Funcionamento da Prefeitura, bem como o Cadastro Municipal de Vigilância em Saúde (CMVS)- Alvará Sanitário e todos os certificados a eles relacionados:

a) Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB);

b) Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), que são exigidos pela CLT e pela ANVISA para a avaliação da saúde dos colaboradores e para a prevenção a doenças transmitidas por alimentos (DTAs);

c) Atestados de Saúde Ocupacionais, que são exames periódicos realizados pelos funcionários para a prevenção de doenças transmitidas por alimentos (DTAs);

d) Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), que formalizam padrões de procedimentos rotineiros de um restaurante, como: métodos de higienização, cuidados com os alimentos e controle de pragas. Os procedimentos devem ser escritos de acordo com a atividade exercida e assinados não só pelo proprietário, mas também pelo responsável técnico;

d.1) POP de Controle de Pragas;

d.2) POP de Higiene do Ambiente;

d.3) POP de Higiene Pessoal;

d.4) POP de Potabilidade de Água;

d.5) POP de Higienização de Frutas, Verduras e Legumes;

d.6) POP de Controle de Recebimento de Mercadorias;

e) Manual de Boas Práticas de Fabricação, que descreve o trabalho e a forma correta de fazê-lo no restaurante. Comumente estabelecem regras gerais de limpeza e higiene, controle de pragas, uso da água, etc;

- f) Certificado de Responsabilidade Técnica- De acordo com a Legislação Sanitária, o estabelecimento deve possuir um responsável técnico legalmente habilitado quando a empresa em questão desenvolve atividades na área de alimentação, sendo que o responsável legal ou pessoa designada deverá apresentar certificado de curso de boas práticas por instituição de ensino reconhecida pelo MEC;
- g) Certificado de limpeza e desinfecção dos reservatórios de água, que é o comprovante da qualidade da água do estabelecimento. Para sua manutenção, é necessário que a caixa d'água seja higienizada semestralmente, seguida de análise laboratorial de seu conteúdo;
- h) Lista de Presença de Treinamentos a fim de garantir que os colaboradores executem as tarefas de forma a manter a qualidade e segurança dos produtos;
- i) Controle Integrado de Pragas Urbanas executado por empresa devidamente cadastrada e que apresente Alvará Sanitário; e
- j) Certificado de Limpeza do Sistema de Exaustão que ateste a execução e a periodicidade.

5.3.13. Apresentar declaração formal de que é capaz de conservar o alimento em refrigeração e condições adequadas de consumo e de que o transporte, caso necessário, será realizado em veículo dotado de compartimento hermeticamente fechado, protegidos contra insetos, roedores, poeira e conservados limpos até sua efetiva entrega;

5.3.14. Apresentar declaração formal de que providenciará às suas custas todos os equipamentos e utensílios necessários a execução do fornecimento das refeições em até 7 dias corridos após emissão da ordem de serviço pela Pró-reitoria de Administração (PROAD/UFVJM);

5.3.15. Apresentar declaração formal de manutenção das edificações, das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios livres de vetores e pragas urbanas, que ateste que está mantendo um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos, que possa resultar na contaminação da refeição;

5.3.16. Atender com presteza às reclamações, principalmente as que se referem à qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para a contratante;

5.3.17. Não divulgar, nem fornecer dados ou informações obtidas em razão do contrato e não utilizar o nome da contratante para fins comerciais ou em campanhas e material de publicidade, salvo com autorização prévia e formal da contratante;

5.3.18. Manter, durante toda a execução do futuro contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

5.3.19. Prestar o serviço de acordo com as especificações solicitadas;

5.3.20. Responder por danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a prestação do serviço;

5.3.21. Fornecer o objeto contratado de forma plena e ininterrupta durante a duração do futuro contrato;

5.3.22. Responder pela manutenção das instalações do restaurante, inclusive efetuando diariamente a higienização, limpeza e conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos, utensílios, sanitários e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

5.3.23. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens da Concedente pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

5.3.24. A Concessionária deverá arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com telefone, internet, gás, material de limpeza, impostos e taxas, bem como a manutenção dos equipamentos permanentes;

5.3.25. Realizar dedetização nas dependências- objeto da concessão a cada 6 (seis) meses, ou em menor tempo, caso necessário; e

5.3.26. Adotar medidas de controle preconizadas pelo protocolo de biossegurança, adequação de espaço físico e monitoramento da Covid-19 proposto pelo Comitê de Acompanhamento da Pandemia do Novo Coronavírus (Covid-19) composto por membros servidores da UFVJM por meio da Portaria nº 629, de 19 de março de 2020, com o acolhimento de medidas que visem o enfrentamento da doença e conscientização da comunidade acadêmica sobre ações de prevenção individual e coletivas.

5.4. OBRIGAÇÕES FINANCEIRAS DA CONCESSIONÁRIA

5.4.1. A Concessionária está obrigada a:

5.4.1.1. Efetuar o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica e do valor referente a concessão onerosa de uso. O valor pago pela concessão do espaço contempla também o ressarcimento das despesas de consumo de água e tratamento de esgoto no local, cujo fornecimento e gestão é realizada pela Concedente através de poços de captação e Estação de Tratamento de Esgoto própria;

5.4.1.2. Emitir mensalmente a Guia de Recolhimento da União (GRU), corretamente preenchida, com seu respectivo recibo de quitação do valor da concessão a ser entregue a Fiscalização da Concedente, respeitando-se o prazo e valor definido em contrato; e

5.4.1.3. Apresentar, no ato da comprovação de quitação do valor da concessão, também, o comprovante de ressarcimento das despesas de energia elétrica, através da apresentação da GRU correspondente.

5.5. DO REAJUSTE E REVISÃO DAS TARIFAS

5.5.1. Os seguintes parâmetros deverão ser atendidos para a efetivação de qualquer reajuste e revisão tarifária nesta contratação:

5.5.1.1. As tarifas dos serviços prestados poderão ser reajustados visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de um ano e mediante solicitação de reajustamento das tarifas por parte da Concessionária, apreciada pelos setores competentes e autorizada pelo Reitor da Concedente.

5.5.1.2. O reajuste dependerá de requerimento da Concessionária quando visar reajustar o preço dos itens comercializados, utilizando como referência o IPCA, considerando o peso do grupo de alimentação e bebidas acumulado no período, e a Concessionária deverá apresentar à Concedente planilha de custos, documentos e/ou notas fiscais que indiquem o aumento dos custos como forma de comprovar a necessidade de aumento nos preços.

5.5.1.3. A revisão tarifária poderá ocorrer a qualquer tempo durante a prestação dos serviços, objetivando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.

5.5.1.4. A revisão tarifária poderá significar o aumento ou a diminuição dos preços públicos praticados na futura concessão, e dependerá de requerimento da Concessionária, acordo entre as partes ou determinação da Concedente, sendo obrigatório em qualquer das hipóteses a

apresentação de justificativa sólida, acompanhada das respectivas planilhas que demonstrem o impacto positivo ou negativo nos custos da Concessionária, tais como ganhos de eficiência operacional ou compressão nas margens por conta do aumento nos custos dos serviços prestados à comunidade universitária.

5.5.1.5. O objetivo do reajustamento e revisão das tarifas descritos acima, é incentivar a futura Concessionária a reduzir custos e ser mais eficiente na prestação dos serviços. Ganham os usuários com o compartilhamento dessa eficiência maior por meio de eventuais reduções nos preços públicos praticados no restaurante e acesso a um serviço de qualidade, e ganha também a Concessionária, que poderá se apropriar de parte dos ganhos oriundos do aumento de produtividade.

5.6. EQUIPE DE TRABALHO DO RESTAURANTE

5.6.1. Os seguintes requisitos devem ser cumpridos em relação a equipe de trabalho do restaurante:

5.6.1.1. O quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo deverá ser qualificado e em número suficiente para o bom desempenho das atividades objeto do Contrato;

5.6.1.2. Todos colaboradores deverão estar identificados com crachá da empresa (contendo nome e função). Devem estar com vestuário limpo e adequado à natureza do serviço, sendo expressamente vedado o uso de chinelos, sandálias, bermudas, camisas sem manga, entre outras proibições das normas sanitárias;

5.6.1.3. Deverá ser indicado um responsável técnico, munido do certificado de conclusão de curso de nutrição e certidão registro/inscrição profissional no Conselho Regional de Nutrição, relativa à situação profissional e responsabilidade técnica do nutricionista que será o preposto técnico junto à Concedente;

5.6.1.4. A Concessionária deve cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, bem como as Normas Regulamentadoras na área de Medicina e Segurança do Trabalho, apresentando, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados designados para serviços nas dependências da Concedente, cuja validade será de 01 (um) ano;

5.6.1.5. A Concessionária fica obrigada a exigir de seus empregados, às suas expensas, exame médico de admissão, bem como periódicos, de acordo com a legislação vigente;

5.6.1.6. A Concessionária deve fornecer os uniformes e manter seu pessoal uniformizado, considerando o clima da região, identificando-os através de crachás, provendo-os de EPI's e EPC's, conforme descrição constante em sua proposta e o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho;

5.6.1.7. A Concessionária deverá realizar treinamentos periódicos de todos os funcionários objetivando manter a qualidade do serviço prestado, bem como a atualização dos seus funcionários quanto a legislação e normas de segurança vigentes, e às melhores práticas de atendimento ao público;

5.6.1.8. A Concessionária deverá proporcionar estágio (não remunerado) aos acadêmicos do Curso de Nutrição da UFVJM quando solicitado; e

5.6.1.9. A Concessionária deverá elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), de acordo com a Resolução RDC 216/04, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA do Ministério da Saúde. Esses documentos devem estar disponíveis para as auditorias e autoridades sanitárias e serem mantidos em local de fácil acesso e consulta para os funcionários.

5.7. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

5.7.1. A concessionária fica obrigada a orientar os colaboradores no início do contrato sobre maneiras eficientes de reduzir o consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, em especial os seguintes critérios e práticas sustentáveis, conforme Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012:

5.7.1.1. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;

5.7.1.2. Preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;

5.7.1.3. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

5.7.1.4. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

5.7.1.5. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

5.7.1.6. Uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e

5.7.1.7. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras.

5.7.1.8. Quanto à limpeza e conservação: use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA; adote medidas para evitar o desperdício de água tratada; observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento; forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços, realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será precedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006; respeite as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução do CONAMA vigente.

5.7.2. Ademais, deve responsabilizar-se pelo correto acondicionamento dos resíduos gerados pelo estabelecimento e fazer a destinação para os locais adequados, quais sejam: Pátio de Compostagem da UFVJM, no caso de resíduos orgânicos e no caso dos demais tipos de resíduos não orgânicos acondicionados separadamente e encaminhados ao serviço de coleta de lixo da prefeitura de Diamantina; e

5.7.3. Deve ser realizado o controle das sobras (descarte dos pratos) diariamente por meio de planilha, e este deverá ser considerado importante subsídio não apenas para informações ao setor de compostagem, como também para alavancar e respaldar campanhas educativas contra desperdício de alimentos envolvendo toda a comunidade acadêmica.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **09:00 às 11:00 e das 14:00 às 16:00, mediante agendamento prévio, a ser realizado através do e-mail apoio.proad@ufvjm.edu.br ou telefone (38) 3532-1200, ramal 8067.**

6.1.1. **A visita técnica é facultativa e permite ao licitante obter todas as informações do local de prestação dos serviços e de eventuais ocorrências que possam ter influência na formulação da proposta.**

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.2.1. 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.

6.3. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

6.4. **O Atestado de Vistoria ou Declaração são obrigatórios para todos os interessados, caso esta tenha interesse em participar do certame.**

6.4.1. **A Vistoria poderá ser comprovada através de:**

a) **Atestado de Vistoria, modelo Anexo III A, assinado pelo servidor responsável; ou**

b) **Declaração, modelo Anexo III B, emitida pelo licitante de que tem conhecimento de todas as informações e das condições locais para cumprimento das obrigações Objeto da licitação, caso opte por não realizá-la in loco, e de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Concedente.**

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1. **Orientações gerais:**

7.1.1.1. **A execução dos serviços tem previsão de início para outubro de 2021, a depender do retorno presencial das atividades e situação da pandemia da COVID-19;**

7.1.1.2. **A execução dos serviços será iniciada no prazo máximo de 07 (sete) dias após recebimento da Ordem de Serviço a ser emitida pela Administração;**

7.1.1.3. **As atividades do estabelecimento deverão ficar sob a supervisão de um profissional Nutricionista (formação de nível superior na área com diploma ou certificado devidamente registrado no MEC) nos termos da legislação aplicável às atividades a serem exploradas no local, legalmente habilitado no Conselho Regional de Nutricionista para o exercício da profissão;**

7.1.1.4. **O objeto da licitação inclui a prestação dos serviços listados no Anexo I - (Qualidade e Especificações do Cardápio e dos Serviços);**

7.1.1.5. **As refeições serão preparadas sob a supervisão de nutricionista da Concessionária e de nutricionistas pertencentes ao corpo técnico fiscal/gestor do contrato, indicado pela Concedente;**

7.1.1.6. **Os espaços concedidos destinam-se única e exclusivamente à prestação dos serviços objeto desta licitação, e está proibida a comercialização de quaisquer outros produtos, tais como os de artigos de papelaria e xerografia, cigarros e bebidas alcoólicas;**

7.1.2. **A Concessionária deverá fornecer refeições em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceada à comunidade universitária e visitantes da UFVJM e será a responsável pelos serviços de cozinha no restaurante da Concedente.**

7.1.3. **A Concessionária deverá oferecer, no mínimo 01 (uma) refeição diária de segunda a sexta-feira (almoço), e estas deverão ser preparadas com insumos de primeira qualidade, sempre seguindo o cardápio previamente aprovado pelo corpo técnico gestor do contrato.**

7.1.4. **Caso sejam constatadas, após a assinatura do contrato, deficiências que possam dar causa a rescisão contratual, por parte da Concessionária, fica a Administração autorizada a negociar da forma mais conveniente e que melhor atender aos interesses da comunidade acadêmica, administrativa e docente, dentro dos ditames legais;**

7.1.5. **Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de aparelhos elétricos com a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nas classes mais eficientes, nos termos da Portaria INMETRO vigente, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.**

7.1.6. **Os serviços somente poderão ser prestados com a utilização de aparelhos eletrodomésticos (liquidificadores, aspiradores de pó, etc) com Selo Ruído, indicativo do nível "mais silencioso" de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO, e legislação correlata.**

7.1.7. **A cedente poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que o pagamento das despesas correspondentes deverá ser efetuado diretamente pela concessionária aos órgãos correspondentes.**

7.1.8. **Do funcionamento do restaurante:**

7.1.8.1. **As refeições deverão ser distribuídas no refeitório do Restaurante do Campus JK respeitando os seguintes dias e horários de funcionamento:**

Local	Tipo de Refeição	Horário de início da distribuição das refeições	Horário de encerramento da distribuição das refeições	Dias da semana
Campus JK	Almoço	11:00	14:00	De 2ª a 6ª Feira (Segunda a Sexta-Feira)

7.1.8.2. **À critério e necessidade da Concedente, o horário de atendimento poderá ser alterado, sendo previamente acordado com a Concessionária.**

7.1.8.3. **Fica facultado o funcionamento em feriados e recessos previstos no calendário acadêmico e administrativo.**

7.1.8.4. Manter os serviços em funcionamento durante 12 (doze) meses do ano. Sendo que, nos períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico e mediante comprovação de redução significativa em relação à média diária de refeições poderá a Concessionária solicitar autorização à Concedente para a suspensão temporária dos serviços.

a) Durante os períodos de paralisações, greves e/ou interrupção do calendário acadêmico, mencionados no item anterior, caso sejam mantidos os serviços, poderá a Concessionária apresentar à Concedente proposta de alteração dos serviços prestados nestes períodos, com alternativas para o fornecimento de refeição nutricionalmente balanceada em moldes distintos dos já acordados, a saber Prato Feito.

7.1.9. A alimentação fornecida deverá ser adequada do ponto de vista nutricional e estar em condição higiênico-sanitária adequada, conforme as seguintes legislações:

a) Resolução Conselho Federal de Nutricionistas nº 378 de 28 de dezembro de 2005. Dispõe sobre o registro de Pessoas Jurídicas nos Conselhos Regionais de Nutricionistas e dá outras providências;

b) Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26 de novembro de 1993. Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade Qualidade na área de Alimentos;

c) Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, de 15 de Setembro de 2004. Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Brasília, DF;

d) RESOLUÇÃO DE DIRETORIA COLEGIADA – RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002 (Publicada em DOU nº 206, de 23 de outubro de 2002) (Republicada em DOU nº 215, de 6 de novembro de 2002) Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

e) Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 326 de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre as condições higiênico-sanitárias e boas práticas de fabricação;

f) Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 do Ministério do Trabalho e Emprego, e suas alterações;

7.1.10. Dos materiais a serem disponibilizados

7.1.10.1. O licitante vencedor receberá as instalações e equipamentos, relacionados no Anexo IV deste Termo de Referência mediante contrato de Concessão de uso, no estado em que se encontram, após serem os mesmos vistoriados pelas partes interessadas.

7.1.10.2. O licitante vencedor deverá complementar os locais com mobiliário, equipamentos e utensílios necessários e adequados a atividade objeto da concessão.

7.1.10.3. A instalação dos equipamentos adquiridos pela Concessionária e pela Concedente será de responsabilidade da Concessionária. A aquisição de acessórios necessários para a instalação dos equipamentos ficará a cargo da Concessionária.

7.1.10.4. O licitante vencedor se responsabilizará pela instalação, manutenção e conservação de todo o mobiliário da Concedente que estiver no local, após conferência de sua listagem no Anexo IV deste Termo de Referência, no momento da assinatura do contrato.

7.1.10.5. Antes da assinatura do contrato, o licitante vencedor, acompanhado dos fiscais do contrato, deverão vistoriar o local da concessão com vistas a elaboração de um laudo de condições do estabelecimento, além de assinar o termo de responsabilidade pelos equipamentos constantes do Anexo IV deste Termo de Referência.

7.1.10.6. Os equipamentos cedidos pela Concedente deverão ser restituídos após o término do contrato no estado em que se encontravam quando da assinatura deste instrumento jurídico, ressalvado o desgaste natural de uso ou, em caso de deterioração irreparável, a Concessionária deverá efetuar a substituição dos equipamentos até a data do encerramento do contrato.

7.1.10.7. Será responsabilidade da Concessionária a instalação, manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos e utensílios, inclusive os disponibilizados pela Concedente, destinados a operacionalização das atividades, além de manter em perfeitas condições de uso, higiene e limpeza, de acordo com as legislações vigentes, inclusive com reposição de peças.

7.1.10.8. A prestação dos serviços de utilidade pública devem seguir os seguintes preceitos:

a) Deve ocorrer de acordo com o estabelecido pela IN SLTI/ MPOG nº 01/2010 que prevê práticas de sustentabilidade na execução dos serviços;

b) Deve seguir o que estabelece a IN SLTI/ MPOG nº 06 de 23 de dezembro de 2013 que disciplina e regulamenta a contratação de serviços terceirizados no setor público;

c) A Concessionária deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada seguindo as recomendações nutricionais de 10% a 15% de proteína, 55 a 75% de carboidrato e 15% a 30% de lipídeos conforme OMS (2003), para os alunos, servidores e terceirizados;

d) A Concessionária responsabilizar-se-á pelo controle do valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio, que deverá conter um valor energético em torno de 800 Kcal para o almoço;

e) A Concessionária deverá oferecer refeições preparadas com insumos de primeira qualidade, dentro do período de validade e das condições de higiene e técnicas culinárias, sendo vedado o reaproveitamento de qualquer gênero alimentício;

f) A Concessionária deverá seguir sempre o cardápio previamente aprovado pelo corpo técnico gestor do contrato;

g) Caso seja de interesse mútuo, Concessionária e a Concedente, o número e tipo de refeições, de mesma natureza, poderão ser ampliados, contemplando serviços de lanchonete, cafeteria e coffe-breaks. Para tanto, a empresa deverá manter a qualidade nutricional e higiênico sanitária, seguir todos os preceitos estabelecidos no futuro contrato e garantir que o principal objeto daquele, o almoço, não sofra qualquer prejuízo na execução do seu serviço. Os valores cobrados para os outros produtos ofertados deverão seguir os valores médios praticados no mercado local, seguindo os critérios de apuração do valor de mercado do item previstos na IN 73/2020;

h) No processo de aquisição de gêneros, a Concessionária deverá zelar pelo Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ), conforme Anexo V deste Termo de Referência, embasado pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde estabelecido neste Termo de Referência;

i) A Concessionária deve coletar diariamente de 100 a 300 gramas de amostras de todas as preparações e mantê-las armazenadas adequadamente por até 72 horas;

j) A Concessionária deverá realizar controle de sobras (descarte dos pratos) diariamente por meio de planilha e apresentar relatório mensal ao Setor de Compostagem da UFVJM e a equipe de gestão e fiscalização do contrato;

k) As refeições deverão ser preparadas nas dependências do Restaurante do Campus JK e todos os meios de pagamento devem ser aceitos (cartão de débito e crédito) entre outros amplamente difundidos no mercado, independente do valor consumido, emitindo nota/cupom fiscal para o público atendido de acordo com a legislação aplicável; e

l) Manter ferramentas de opinião diária para os usuários manifestarem suas reclamações ou sugestões, como caderno ou caixa de sugestões ou outra que possa colaborar na manutenção do bom atendimento.

7.1.11. **Descrição detalhada do serviço a ser explorado pela concessionária:**

7.1.11.1. **O serviço deve ser prestado de acordo com Anexo I deste Termo de Referência:**

- a) Os itens serão agrupados em lote único, dada a impossibilidade de fornecimento por fornecedores diferentes no único ambiente;
- b) Serão contempladas duas modalidades de serviço no restaurante: “Prato-feito” e “Self-service a quilo”;
- c) Não poderá ser cobrado valor diferenciado para usuários que optem pelos serviços de “marmitex”, seja pelo vasilhame ou pelo transporte da refeição;
- d) Na modalidade “Prato feito” as refeições serão distribuídas com porcionamento das preparações pelos funcionários devidamente treinados, da empresa contratada;
- e) O modelo “self-service” caracteriza-se como aquele relativo à liberdade de se servir, com exceção do suco, que terá um preço diferente do preço da refeição;
- f) Suco de frutas: natural ou polpa de frutas, com e sem açúcar porção de 300 ml;
- g) Sobremesa: doce, fruta in natura ou em calda, servido no modelo “self-service”, apresentando o mesmo valor do Kg da refeição “Self-service”;
- h) As refeições serão preparadas sob a supervisão dos nutricionistas da Concessionária e de nutricionista pertencente ao corpo técnico fiscal/gestor do Contrato, indicado pela Concedente, utilizando as dependências do Restaurante Universitário;
- i) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente, e apresentar qualidade sensorial; e
- j) O restaurante deverá oferecer a opção do “prato-feito” caracterizando-se como aquele que é porcionado pela Concessionária, respeitando-se as per capitas e incidências determinadas no Termo de Referência.

7.1.12. **Preparação e distribuição das refeições:**

7.1.12.1. **A Concessionária deverá:**

- a) Elaborar e programar controles para assegurar a execução do serviço em condições higiênico-sanitárias satisfatórias, cujos registros devem ser disponibilizados à Concedente quando solicitados;
- b) Implantar no Restaurante da Universidade o APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, de acordo com a Portaria 1.428/MS, de 26/11/1993;
- c) Observar, semestralmente, a aceitação das preparações servidas e no caso de aceitação inferior a 70% (setenta por cento) por parte dos usuários, avaliar a exclusão em cardápios futuros;
- d) Realizar a distribuição das refeições obedecendo rigorosamente o horário estabelecido pela Concedente;
- e) Disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições, fazendo as reposições necessárias, de modo a não alterar a composição inicial do cardápio;
- f) Manter qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- g) Reparar ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de gêneros/produtos alimentícios empregados;
- h) Manter utensílios, equipamentos e locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes, durante e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- i) Quanto à higiene ambiental a concessionária deverá seguir Anexo I deste Termo de Referência;
- j) Supervisionar, na etapa de distribuição e porcionamento, a qualidade, a conservação e as condições de temperatura das refeições fornecidas, conforme especificado no Anexo I deste Termo de Referência;
- k) Executar monitoramento e controle de temperatura observando o que segue, bem como Anexo I deste Termo de Referência;
- l) Deve ser realizado, diariamente, o registro em planilhas da temperatura de todas as etapas de produção; e
- m) Os equipamentos devem ser ajustados nas temperaturas exigidas na legislação para refrigeração, congelamento, descongelamento e distribuição dos alimentos.

7.1.13. **Dos profissionais**

- a) A Concessionária deverá contratar equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços estabelecidos, conforme Anexo I deste Termo de Referência;
- b) A Concessionária deverá manter profissional técnico (nutricionista), que será o responsável técnico pela execução dos serviços e deverá estar presente diariamente supervisionando todas as etapas de produção das refeições no Restaurante, visando garantir a boa execução do objeto deste Termo de Referência, seguindo parâmetros numéricos mínimos de referência para atuação do nutricionista estabelecidos pela Resolução CFN n 600/2018;
- c) Em caso de substituição do profissional (nutricionista), a Concessionária deverá apresentar outro de forma imediata e de mesmo nível profissional conforme previsto na Lei nº 8.666/1993 e na Resolução CFN nº 576/2016;
- d) Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade e que gozem de boa saúde física e mental;

e) O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da Concessionária, observando obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários, cuidando de mantê-las rigorosamente em dia com o que determina a legislação do país;

f) A Concessionária deverá elevar o quantitativo mínimo de funcionários previsto, sem ônus para a Concedente, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários e para adequada execução dos serviços;

g) A Concessionária deverá responsabilizar-se pela boa apresentação de seus empregados, conforme especificado no Anexo I deste Termo de Referência, os quais deverão estar permanentemente:

1. com uniformes completos e padronizados, sendo: rede protetora de cabelos, calça comprida, camisa ou blusa e devidamente identificados;
2. asseados, barbeados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, e/ou joias etc.); sem maquiagem;
3. utilizando calçados fechados e adequados; e
4. portando Equipamento de Proteção Individual-EPI (botas, luvas de borracha, máscaras, toucas, aventais etc.).

h) A concessionária ficará obrigada a disponibilizar funcionários exclusivos, durante o horário de distribuição das refeições, para as atividades de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO

8.1. Os responsáveis envolvidos na gestão e fiscalização contratual estão elencados abaixo:

8.1.1. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas aos 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, alteração, reequilíbrio, eventual aplicação de sanções, extinção dos Contratos, dentre outros. O Gestor será designado, formalmente, por meio de normativo próprio emitido pela PROAD.

8.1.2. Fiscalização Técnica: é o 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 o estabelecido neste Instrumento, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário. A Fiscalização Técnica será designada, formalmente, por meio de normativo próprio emitido pela Diretoria de Administração do Campus JK.

8.1.2.1. Haverá no mínimo dois fiscais responsáveis pela fiscalização dos serviços prestados, sendo pelo menos um deles nutricionista. A fiscalização deverá ocorrer mensalmente, contudo, caso seja necessário, intervalos menores podem ser adotados, a depender das necessidades e demandas que surgirem, bem como a disponibilidade dos fiscais.

8.1.3. Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, 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.

8.1.4. Os contatos serão realizados com a figura do Preposto, representante designado pela Concessionária para tratar de assuntos relacionados com a execução do Contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidade na prestação dos serviços.

8.1.5. As comunicações entre Concedente e Concessionária serão realizadas por meio de “Relatório de Inspeção” ou “Relatório de Visita de Fiscalização”, de Ofício, por meio eletrônico (inclusive e-mail) ou telefone, dependendo da emergência ou necessidade da informação, sendo que a Concessionária deverá adotar, tempestivamente, o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas, necessárias ao bom andamento dos serviços, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993.

8.1.6. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Concedente, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFVJM.

8.1.7. A contratação se dará por meio de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar área da Concedente onde será instalado o restaurante.

8.1.8. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante serão providos pela Concessionária.

8.1.9. Os serviços prestados e os produtos comercializados no restaurante serão pagos pelos consumidores diretamente à Concessionária.

8.1.10. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros, conforme previsto no item 16 (Da Metodologia de Avaliação da Execução dos Serviços).

8.1.11. Desconformidades na prestação dos serviços, descumprimento contratual, motivação a aplicação das sanções administrativas previstas no item 20 (Das Sanções Administrativas).

8.1.12. As garantias de execução contratual estão estabelecidas no item 19 (Da garantia de Execução).

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Concessionária deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades necessárias, conforme especificado no Anexo I deste Termo de Referência e promovendo sua substituição quando necessário.

9.1.1. A Concessionária deverá instalar e manter os móveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento;

9.1.1.1. Instalar e manter equipamentos e máquinas que visam a racionalização/economia no consumo de energia;

9.1.2. Equipamentos, móveis ou utensílios em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento;

9.1.3. Será facultado à Fiscalização a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

9.1.4. Os equipamentos móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

- 9.1.4.1. não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.
- 9.1.5. A Concessionária deverá adquirir e manter no restaurante, caixa de sugestões, confeccionada em acrílico com suporte para papel e caneta, com possibilidade de afixação em parede ou sobre mesa e com dispositivo para fechar com cadeado, o qual será fornecido e controlado pela fiscalização, que será a única que poderá abrir para retirada do conteúdo.
- 9.1.6. A Concessionária deverá adquirir e manter, em todas as áreas do restaurante, recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes) com tampas móveis acionadas por pedal, específicas para cada tipo de resíduo, devidamente identificadas e íntegras.
- 9.1.7. A Concessionária deverá proceder à retirada, por sua conta, dos gêneros, mobiliário, equipamentos e utensílios de sua propriedade, após o término do Contrato, de acordo com o prazo que lhe for concedido pela Concedente, findo o qual a UFVJM poderá promover a retirada como melhor lhe convier, debitando à Concessionária as despesas decorrentes.
- 9.2. A relação de materiais disponibilizados pela Concedente encontra-se no Anexo IV deste Termo de Referência.
- 9.2.1. O licitante vencedor receberá as instalações, mediante contrato de Concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas;
- 9.2.2. O licitante vencedor se responsabilizará pela manutenção e conservação de todo o mobiliário da Concedente que estiver no local, após conferência de sua listagem, no momento da assinatura do contrato.
10. **INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA**
- 10.1. O fornecimento das refeições deverá ser efetuado de segunda a sexta-feira, inclusive em períodos de férias escolares, e, opcionalmente, ou mediante solicitação da administração da Concedente em casos de eventos ou atividades aos sábados, conforme horário descrito abaixo:
- 10.1.1. Segunda a Sexta-feira:
- 10.1.1.1. Almoço: de 11:00 às 14:00 horas;
- 10.1.1.2. Lanches: Caso a empresa opte por ofertar o serviço de lanchonete, a mesma deverá estabelecer um horário fixo de funcionamento, informar à administração e realizar ampla divulgação à comunidade universitária. Da mesma maneira, caso a empresa venha a suspender este serviço, deverá informar à administração e realizar ampla divulgação à comunidade universitária com pelo menos 30 dias corridos de antecedência com as devidas justificativas;
- 10.1.1.3. Jantar: Caso a empresa opte por ofertar o serviço de jantar, a mesma deverá estabelecer um horário fixo de funcionamento, informar à administração e realizar ampla divulgação à comunidade universitária. Da mesma maneira, caso a empresa venha a suspender este serviço, deverá informar à administração e realizar ampla divulgação à comunidade universitária com pelo menos 30 (trinta) dias corridos de antecedência com as devidas justificativas.
- 10.2. A critério da Administração da Concedente, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais;
- 10.3. Poderão ser servidos, caso a empresa opte pelo serviço de lanchonete, alimentos tais como: refrigerantes, chocolates, sucos, vitaminas, doces diversos, sanduíches, sanduíches naturais, salgados, pastelaria, confeitaria, sorvetes, picolé, procurando ofertar opções dietéticas para atender usuários com necessidades dietéticas especiais como diabéticos.
- 10.3.1. O almoço do tipo “Prato Feito” deverá ser composto de pelo menos 01 tipo de carne (ex: carne bovina, opção frango, peixe), com direito a uma substituição por um prato proteico vegetariano, 01 (um) tipo de guarnição, 02 (dois) acompanhamentos (sendo arroz e feijão), 02 (duas) saladas (com pelo menos 01 folha), sendo que todas as quantidades, frequência de fornecimento mensal e variedades encontram-se detalhados no anexo I;
- 10.3.2. No almoço do tipo “Self-Service a quilo” deverão ser oferecidas pelo menos quatro variedades de saladas, duas guarnições e pelo menos dois tipos de carnes, um prato proteico vegetariano, mais os acompanhamentos arroz simples, integral e composto (respeitando a incidência) e feijão simples e composto (respeitando a incidência).
- 10.3.3. Para a sobremesa, há a exigência do oferecimento de pelo menos uma fruta e um doce;
- 10.3.4. No caso da Concessionária optar por servir o jantar, deverá seguir os mesmos padrões nutricionais do almoço.
- 10.3.5. Os cardápios de almoço e jantar e as sugestões para o lanche, poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida; mediante avaliação e autorização da fiscalização da UFVJM.
- 10.3.6. Os alimentos oferecidos no restaurante deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo;
- 10.4. Será permitido à Concessionária, servir e distribuir em vasilhame aceito e regulamentado pelas normas aplicáveis à comercialização e acondicionamento de alimentos tais como “marmiteix”, refeições, tanto na modalidade prato feito quanto self-service, bem como itens comercializados na lanchonete tais como sanduíches, salgados, sucos e refrigerantes, respeitando os limites do campus JK. A distribuição destas refeições, dentro das dependências do campus JK, deverá ser realizada em recipientes térmicos, obedecendo-se a legislação que trata de alimentos prontos para consumo;
- 10.5. É vedada à contratada a distribuição, fabricação ou o armazenamento de qualquer item que não faça parte deste contrato, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.
- 10.6. Os preços das refeições e dos itens considerados básicos pela Concedente não poderão ultrapassar os valores das tabelas constantes na tabela do item 1.1.1 deste Termo de Referência, sob pena de desclassificação da proposta;
- 10.7. Os preços dos itens ofertados e não constante na tabela do item 1.1.1 deste Termo de Referência, não deverão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde serão instalados o restaurante e a cantina, objetos da concessão de uso;
- 10.8. **CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CONCESSÃO**
- 10.8.1. A Concessionária poderá oferecer outros serviços que estabeleçam relação com Serviços de Alimentação como: Almoços e jantares especiais, Lanchonete, Coffe breaks, Massas, Caldos, dentre outros;
- 10.8.2. Poderão ser servidos, caso a empresa opte pelo serviço de lanchonete, alimentos tais como: refrigerantes, chocolates, sucos, vitaminas, doces diversos, sanduíches, sanduíches naturais, salgados, pastelaria, confeitaria, picolés e sorvetes, procurando ofertar opções dietéticas para atender usuários com necessidades dietéticas especiais como diabéticos;
- 10.8.3. Caso a empresa opte por ofertar o serviço de lanchonete, a mesma deverá estabelecer um horário fixo de funcionamento, solicitar autorização por meio de requerimento devidamente preenchido à administração detalhando os serviços que serão prestados e realizar ampla

divulgação à comunidade universitária;

- 10.8.4. **É vedada a comercialização de qualquer bebida alcoólica ou fumífero;**
- 10.8.5. **Os preços dos itens ofertados e não constante na especificação dos serviços licitados não deverão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde serão instalados o restaurante, objeto da concessão de uso;**
- 10.8.5.1. **É obrigatório que os itens objeto do requerimento estejam diretamente relacionados com a exploração de atividade econômica autorizada pela Administração universitária;**
- 10.8.5.2. **Os critérios de apuração do valor de mercado do item devem ser compatíveis com os que estão previstos na IN 73/2020; e**
- 10.8.5.3. **A comercialização de itens sem atendimento das exigências anteriores, poderá caracterizar desvirtuação da finalidade da concessão e ensejar rescisão unilateral do contrato pela Administração a qualquer tempo, sem que a concessionária tenha direito a qualquer indenização.**
- 10.8.6. **A UFVJM realizará pesquisas periódicas junto a comunidade universitária para verificar, dentre outros quesitos, a qualidade do serviço prestado e a demanda por refeições além do almoço, como café da manhã e jantar. Sendo identificada a demanda, a concedente acionará a Concessionária para que esta avalie a viabilidade técnica e econômica da prestação dos serviços de café da manhã e jantar.**
- 10.9. **As licitantes serão classificadas pela ordem decrescente em razão do menor preço ofertado para os seguintes itens constantes na Tabela que consta no item 1.1;**
- 10.10. **Os itens serão agrupados em lote único, dada a impossibilidade de fornecimento por fornecedores diferentes no único ambiente;**
- 10.11. **Será objeto de disputa o menor valor por item, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar o menor valor do lote.**

11. DAS 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 especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e 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 dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se 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 prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.4.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na Concessionária;
- 11.5. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 11.6. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;
- 11.7. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Concessionária;
- 11.8. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.9. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a concessionária houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 12.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência 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, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência, seus anexos e em sua proposta;
- 12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, **de acordo com os arts 14 e 17 a 25 da Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor), ficando a Concedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;**
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Concedente;
- 12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Concedente ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 12.10. 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.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, equipamentos, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato, **ficando a Concedente isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.**
- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene, disciplina e Legislação Sanitária vigente;
- 12.14. Submeter previamente, por escrito, à Concedente, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo;
- 12.15. 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;
- 12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.
- 12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 12.19. **Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento do Restaurante estabelecido no Contrato;**
- 12.20. **Entregar relatório com a quantidade de refeições servidas, caso a Concedente o solicite;**
- 12.21. **O preposto deverá permanecer no local da prestação dos serviços, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento;**
- 12.22. **Cumprir orientações, procedimentos, normas e rotinas pertinentes, não previstas neste Instrumento, mas que forem necessárias ser adotadas em situações de surtos, epidemias, agentes emergentes ou catástrofes;**
- 12.23. **Em caso de alterações na forma de prestação de serviços, estabelecida neste Instrumento, sem a prévia autorização da Fiscalização da UFVJM, serão apurados os eventuais prejuízos causados à Administração, pois estes são inadmissíveis e caso ocorram são passíveis de punição, devendo ser adotadas providências para verificar apuração de responsabilidades, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem dar causa;**
- 12.24. **Operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Estado;**
- 12.25. **Fornecer, independentemente da modalidade utilizada para pagamento, cupom fiscal a todos os usuários;**
- 12.26. **Disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender aos usuários;**
- 12.27. **Instalar máquina(s).própria(s).para recebimento de cartões de crédito e débito;**
- 12.28. **Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, cigarros ou qualquer outro produto fumífero, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato;**
- 12.29. **A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.**
- 12.30. **Os aparelhos elétricos a serem utilizados na execução dos serviços deverão possuir a Etiqueta Nacional de Conservação de Energia – ENCE, nas classes mais eficientes, nos termos da Portaria INMETRO vigente, que aprova os Requisitos de Avaliação da Conformidade – RAC do produto e trata da etiquetagem compulsória.**
- 12.31. **Os aparelhos eletrodomésticos (liquidificadores, aspiradores de pó, etc) utilizados na prestação dos serviços deverão possuir Selo Ruído, indicativo do nível "mais silencioso" de potência sonora, nos termos da Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/94, Portaria nº 430, de 16 de agosto de 2012. - INMETRO, e legislação correlata.**
- 12.32. **Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, a contratada deverá adotar as seguintes providências: a) realizar o adequado acondicionamento dos resíduos recicláveis descartados pela Administração." a.1) os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva. b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes; b.2) substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade; b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA; b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada; b.5) realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes; b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição; c) utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros); d) observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7/12/94, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento; e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços; respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais: g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores; g.2) lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica; g.3) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente."**
- 12.33. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

- 12.34. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 12.35. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, **de acordo com este Termo de Referência e seus anexos**, 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;
- 12.36. Assegurar à Concedente, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 12.36.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Concedente distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 12.36.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Concedente, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 13.1. Não será admitida a subcontratação 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 da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.2. O representante da Concedente deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.
- 15.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.
- 15.4. 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.
- 15.5. 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 ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência 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. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e deverá sinalizar sempre que a Concessionária:
- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - b) os recursos humanos empregados em função da quantidade, função e da formação profissional exigidas;
 - c) **a qualidade e a quantidade dos recursos materiais utilizados;**
 - d) **a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;**
 - e) **o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e**
 - f) **a satisfação do público usuário.**
- 15.9. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Concessionária a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.10. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Concessionária a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Concessionária materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 15.12. A Concessionária poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 15.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à Concessionária de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 15.14. 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.
- 15.15. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
- 15.16. **A conformidade dos materiais a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência.**

15.17. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

15.17.1. A fiscalização patrimonial (física e de bens): será feita por servidor designado pela Diretoria de Patrimônio e Materiais.

15.17.2. A fiscalização do pagamento dos encargos financeiros será feito da seguinte forma:

a) aluguel: será feito pela fiscalização administrativa; e

b) energia elétrica: será feito pelo fiscal técnico.

15.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da Concessionária, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, 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. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1. Os serviços serão executados nos termos estabelecidos neste Instrumento.

16.2. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros.

16.3. Serão avaliadas todas as obrigações constantes neste Instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

a) Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos;

b) Segurança, no que se refere às condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

c) Segurança, que se refere ao quadro de empregados (quantidade, capacitação técnica, registro funcional, aptidão – saúde ocupacional e clínica);

d) Confiabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros;

e) Aspectos Tangíveis, isto é, a aparência das instalações físicas, equipamentos, móveis, utensílios, apresentação dos empregados, ferramentas e instrumentos de comunicação;

f) Apresentação: como o alimento está sendo preparado e apresentado aos consumidores;

g) Empatia, que se refere à atenção individualizada aos clientes que utilizam o serviço, incluindo o esforço em atender às necessidades específicas desses;

h) Receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores;

i) Influência do ambiente na qualidade dos serviços, dadas as suas condições de temperatura, iluminação, ruído, cheiro, estética (design decoração), layout, conforto, número e aparência dos empregados, etc.; e

j) Ações Ambientais (gestão ambiental).

16.4. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Concessionária pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

17. DO PAGAMENTO

17.1. A empresa se comprometerá a efetuar o pagamento do valor mínimo mensal de R\$800,00 (oitocentos reais) a título de concessão de espaço da estrutura física.

17.1.1. Este valor foi determinado utilizando com parâmetro o Laudo Técnico de Avaliação de Imóvel e a finalidade a qual se destina o imóvel.

17.1.2. Conforme Despacho SEI0285271, sobre o valor a ser cobrado a título de concessão do espaço, o Conselho Universitário da UFVJM se manifestou conforme abaixo transcrito:

"O VICE-PRESIDENTE DO CONSELHO UNIVERSITÁRIO DA UNIVERSIDADE FEDERAL DOS VALES DO JEQUITINHONHA E MUCURI, no uso de suas atribuições legais e regulamentares, MANIFESTA, ad referendum do Conselho Universitário, no tocante à valores praticados na contratação, pela escolha da metodologia de composição de custos que preserve aluguel de menor valor na concessão de espaço para restaurante no Campus JK, tendo como contrapartida o menor preço de itens contidos no processo licitatório."

17.1.3. A contrapartida devida pela concessionária visa remunerar a utilização do imóvel, incluindo os seus equipamentos e móveis relacionados no termo de entrega.

17.2. A cobrança do aluguel ficará limitada ao valor de 10 % do valor cobrado à título de concessão do espaço, nos períodos de férias acadêmicas, hipótese em que o valor a ser pago deverá ser calculado "pro rata die".

17.2.1. Ocorrendo fato superveniente que paralise as atividades acadêmicas por um período superior a quinze dias, ficará a cobrança do aluguel limitado à valor de 10% do valor cobrado à título de concessão do espaço.

17.2.1.1. O termo que respaldará a cessão deste benefício à Cessionária será documento oficial emitido pela Autoridade Superior da UFVJM, devendo a Cessionária, provocar junto a fiscalização a emissão deste termo.

17.3. É dever da contratada emitir mensalmente a guia de recolhimento da união (GRU), corretamente preenchida com seu respectivo recibo de quitação da taxa mensal de utilização a ser entregue à Fiscalização da Concedente, respeitando-se o prazo e o valor definidos em contrato;

17.3.1. O pagamento da taxa mensal de utilização fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 2% (dois por cento), e juros de mora de 1% (um ponto percentual) ao dia, limitado a 10% do valor mensal da concessão.

- 17.4. A empresa se comprometerá a efetuar também o ressarcimento mensal de despesas de consumo de energia elétrica conforme medição em contador individual do restaurante;
- 17.5. No ato da comprovação do recolhimento da taxa mensal de utilização, também deverá comprovar o devido ressarcimento das despesas de energia elétrica, através da apresentação da GRU correspondente.
- 17.6. O valor do ressarcimento do consumo mensal de energia será apurado da seguinte forma:
- a) Consumo mensal de energia em kWh, multiplicado pela tarifa disponibilizada no sítio da concessionária de energia do estado de Minas Gerais no endereço http://www.cemig.com.br/pt-br/atendimento/Paginas/valores_de_tarifa_e_servicos.aspx, para o consumidor B3 – DEMAIS CLASSES, ou outro índice que vier a substituí-lo;
 - b) Será utilizada a bandeira tarifária vigente no período de consumo;
 - c) O valor apurado deverá ser recolhido por meio de GRU aos cofres da Concedente;
 - d) A concessionária deverá efetuar a leitura do contador individual até o 5º (quinto) dia útil do mês em curso;
 - e) O estabelecimento deverá efetuar o recolhimento da GRU até o 15º (décimo quinto) dia útil do mês em curso e apresentar o comprovante de pagamento à fiscalização da Concedente até o 20º dia do mês em curso, sob pena de notificação;
 - f) A consulta ao site da concessionária de energia do estado de Minas Gerais, que comprova a tarifa vigente no período de uso, bem como comprovante fotográfico do registro de consumo no contador de energia individual deverão ser impressos e anexados ao boleto da fatura e entregues a um dos fiscais do contrato até o 20º dia do mês em curso;
 - g) O ressarcimento fora dos prazos acarretará ao estabelecimento o recolhimento de multa de 2% (dois por cento), e juros de mora de 1% (um ponto percentual) ao dia, limitado a 10% do valor do ressarcimento;
 - h) O não ressarcimento e a não apresentação da documentação nos prazos acarretará a concessionária a aplicação das penalidades previstas por inadimplemento do contrato, bem como o ressarcimento pela utilização, calculado pela diferença entre a leitura anterior do medidor e leitura atual, atualizada pelo custo da energia na data da leitura;
- 17.7. A fiscalização da UFVJM, poderá a qualquer tempo solicitar documentação que ateste as leituras, documentação que julgar necessária, e verificar leitura do medidor para a execução de sua função fiscalizadora;

18. REAJUSTE

- 18.1. Os seguintes parâmetros deverão ser atendidos para a efetivação de qualquer reajuste e revisão tarifária nesta contratação:
- 18.1.1. As tarifas dos serviços prestados poderão ser reajustados visando à adequação aos novos preços de mercado, observando o interregno mínimo de um ano e mediante solicitação de reajustamento das tarifas por parte da Concessionária, apreciada pelos setores competentes e autorizada pelo Reitor da UFVJM.
- 18.1.2. O reajuste dependerá de requerimento da Concessionária quando visar reajustar o preço dos itens comercializados, utilizando como referência o IPCA, considerando o peso do grupo de alimentação e bebidas acumulado no período, e a Concessionária deverá apresentar à UFVJM planilha de custos, documentos e/ou notas fiscais que indiquem o aumento dos custos como forma de comprovar a necessidade de aumento nos preços.
- 18.1.3. A revisão tarifária poderá ocorrer a qualquer tempo durante a prestação dos serviços, objetivando manter o equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual.
- 18.1.4. A revisão tarifária poderá significar o aumento ou a diminuição dos preços públicos praticados na futura concessão, e dependerá de requerimento da Concessionária, acordo entre as partes ou determinação da Concedente, sendo obrigatório em qualquer das hipóteses a apresentação de justificativa sólida, acompanhada das respectivas planilhas que demonstrem o impacto positivo ou negativo nos custos da Concessionária, tais como ganhos de eficiência operacional ou compressão nas margens por conta do aumento nos custos dos serviços prestados à comunidade universitária.
- 18.1.5. O objetivo do reajustamento e revisão das tarifas descritos acima, é incentivar a futura Concessionária a reduzir custos e ser mais eficiente na prestação dos serviços. Ganham os usuários com o compartilhamento dessa eficiência maior por meio de eventuais reduções nos preços públicos praticados no restaurante e acesso a um serviço de qualidade, e ganha também a Concessionária, que poderá se apropriar de parte dos ganhos oriundos do aumento de produtividade.
- 18.1.6. Será aplicado o IGPM para o reajuste anual da concessão do espaço locado (Valor de Utilização), conforme determinam os arts. 40, inciso X e 55, III, da Lei 8666/93.

19. GARANTIA DA EXECUÇÃO

- 19.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.
- 19.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a concessionária deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.
- 19.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 19.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 19.3. 19.3 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.
- 19.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 19.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 19.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

- 19.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à concessionária; e
- 19.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela concessionária, quando couber.
- 19.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Concedente, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 19.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 19.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 19.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Concessionária obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de cinco (cinco) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 19.11. A Concedente executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.12. Será considerada extinta a garantia:
- 19.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Concedente, mediante termo circunstanciado, de que a Concessionária cumpriu todas as cláusulas do contrato;
- 19.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h 2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 19.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela concedente com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à concessionária.
- 19.14. A concessionária autoriza a concedente a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVA

- 20.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Concessionária que:
- 20.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 20.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 20.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 20.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou
- 20.1.5. cometer fraude fiscal
- 20.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:
- 20.2.1. **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;
- 20.2.2. **Multa de:**
- 20.2.2.1. **1% (um por cento) até 2% (dois 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;
- 20.2.2.2. **1% (um por cento) até 100% (cem 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;
- 20.2.2.3. **1% (um por cento) até 150% (cento e cinquenta por cento)** sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 20.2.2.4. 3,125% a 100% sobre o valor global anual do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e
- 20.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 20.2.2.6. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 20.2.3. 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;
- 20.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 20.2.4.1. Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 2.1 deste Termo de Referência.
- 20.3. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem 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 Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1 DE CLASSIFICAÇÃO DA GRAVIDADE DAS MULTAS

Tabela 1	
GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	<u>3,125% ao dia sobre o valor global anual da concessão</u>
2	<u>6,25% ao dia sobre o valor global anual da concessão</u>
3	<u>12,5% sobre o valor global anual da concessão</u>
4	<u>25% sobre o valor global anual da concessão</u>
5	<u>50% sobre o valor global anual da concessão</u>
6	<u>100% sobre o valor global anual da concessão</u>

Tabela 2

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, sem anuência da contratante, os serviços contratuais por dia.	5
2	<u>Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez que a infração for cometida.</u>	3
3	<u>Utilizar as dependências da UFVJM para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez que a infração for cometida.</u>	4
4	<u>Servir bebida alcoólica ou fumíferos de qualquer espécie, na UFVJM por vez que a infração for cometida.</u>	4
5	<u>Servir alimento contaminado, deteriorado ou com prazo de validade vencida, por vez que a infração for cometida.</u>	6
6	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
7	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por ocorrência	4
8	<u>Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos em cardápio do dia anterior, por vez que a infração for cometida.</u>	3
9	<u>Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados no restaurante, por vez que a infração for cometida.</u>	2
10	<u>Servir alimentos em quantidade/peso/tamanho/qualidade inferior ao exigido</u>	5
	Para os itens abaixo, deixar de:	
11	<u>Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez que a infração for cometida.</u>	3
12	<u>Manter empregado qualificado para responder perante a UFVJM, por vez que a infração for cometida.</u>	1
13	<u>Coletar amostra das preparações ou deixar de identificá-las e conservá-las, por vez que a infração for cometida.</u>	3
14	<u>Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.</u>	1
15	<u>Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por vez que a infração for cometida.</u>	3
16	<u>Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por vez que a infração for cometida.</u>	2
17	<u>Manter lista de preços em lugar visível, por vez que a infração for cometida.</u>	1
18	<u>Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.</u>	1
19	<u>Manter documentação legal, por vez que a infração for cometida.</u>	1
20	<u>Remover o lixo conforme consta no item de descarte de materiais, por vez que a infração for cometida.</u>	4
21	Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
22	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência.	2
23	<u>Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.</u>	2
24	<u>Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.</u>	2
25	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
26	Manter o Emissor de Cupom Fiscal e emitir o cupom fiscal para toda e qualquer venda realizada, independentemente de solicitação do usuário.	2
27	<u>Permitir a presença de empregado não uniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.</u>	1
28	<u>Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.</u>	1

20.4.1. Para as infrações de Grau 1 e 2, de natureza continuada, ou seja, para aquelas que se prolongam no tempo, o limite máximo acumulado para cobrança será o valor global anual da concessão.

20.4.2. Para as infrações aferidas por ocorrência, não haverá limite máximo para cobrança, visto que será necessário penalizar a Concessionária sempre que a infração for cometida, objetivando coibir a prática reiterada destas condutas.

20.5. Será configurada inexecução total das obrigações assumidas em decorrência da contratação quando a Concessionária:

20.5.1. Se recusar injustificadamente a assinar, aceitar ou retirar o contrato, ou instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Concedente;

20.5.2. Não iniciar, injustificadamente, dentro do prazo estipulado pela Concedente a prestação dos serviços contratados, sendo tal ato considerado desistência e abandono por parte da CONTRATADA;

20.5.3. Executar todos os serviços contratados em desacordo com o pactuado, não sendo estes aceitos pela gestão e fiscalização nos primeiros 30 (trinta) dias corridos contados do início da execução do contrato;

20.5.4. Paralisar injustificadamente a prestação dos serviços contratados por mais de 15 (quinze) dias corridos;

20.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

20.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

20.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Concessionária, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.8. **Cada uma das multas se submete às seguintes disposições:**

20.8.1. **Durante a execução contratual, o valor da multa deverá ser depositado na conta da Concedente, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pela Concedente.**

20.8.1.1. **a multa deverá ser recolhida no prazo estabelecido na comunicação enviada pela autoridade competente.**

20.8.2. **Quando aplicada no último mês de vigência do Contrato, será descontada da garantia, se prestada mediante caução em dinheiro, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.**

20.8.2.1. **se a garantia não abranger o valor da multa, a diferença da multa deverá ser depositada, pela Concessionária, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, na conta da Concedente, mediante Guia de Recolhimento para a União - GRU a ser fornecida pela Concedente.**

20.8.2.2. **se a garantia for efetivada em outras modalidades, o valor da multa deverá ser depositado, na conta da Concedente, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pela Concedente.**

20.9. 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.

20.10. 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.

20.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se 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.

20.12. 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.

20.13. 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.

20.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

21.3.1. **Apresentar Atestado de Vistoria ou Declaração, emitida pela licitante, de que conhece as condições locais para execução do objeto, caso opte por não realizá-la, nos termos estabelecidos no item 6 (Da Vistoria Para a Licitação).**

21.3.2. **As Empresas deverão comprovar que seguem as normas da Vigilância Sanitária, apresentando, no ato de habilitação, os competentes alvarás correspondentes ao Cadastro nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) participante da licitação, nos locais onde funcionam.**

21.3.3. **Indicações do aparelhamento e do pessoal técnico em número adequado para a realização do objeto da licitação, através de declaração;**

21.3.4. **Declaração formal de disponibilidade de materiais e equipamentos para atender ao cumprimento do objeto da licitação;**

21.3.5. **Declaração formal de que providenciará, às suas custas, a disponibilidade de todos os equipamentos e utensílios necessários à execução do objeto deste certame, em até 7 (sete) dias após a emissão da Ordem de Serviço;**

21.3.6. **Declaração formal de manutenção das edificações, das instalações, dos equipamentos, dos móveis e dos utensílios livres de vetores e pragas urbanas.**

21.3.7. **Declaração de se responsabilizar pelo fiel cumprimento das legislações pertinentes ao objeto desta licitação.**

21.3.8. **Comprovar mediante apresentação do documento de constituição e as respectivas alterações que explora atividade compatível com o objeto da concessão.**

21.4. **Os critérios de aceitabilidade de preços serão:**

21.4.1. **O objeto será formado pelos itens básicos de produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Concessionária, conforme a tabela que consta no item 1.1 - Itens Básicos de Produtos deste Instrumento, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que compõe o referido Quadro do Restaurante, no máximo, aos respectivos preços médios unitários indicados.**

21.4.1.1. **As empresas licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõe a tabela que consta no item 1.1.**

21.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

21.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.

22. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

22.1. **Para os itens básicos de produtos: preços máximos a serem praticados no restaurante são os estabelecidos na Tabela que consta no item 1.1.**

22.1.1. **Os preços máximos foram obtidos a partir de ampla pesquisa de mercado, obtidas através de "Painel de Preços do Governo Federal" e "Pesquisa no Mercado Regional", conforme determina IN 73/2020.**

22.2. **Para a concessão remunerada de uso: o preço mensal está estabelecido no subitem 13.2.1. (Quanto à Concessão Remunerada de Uso).**

22.2.1. O valor da concessão remunerada de uso foi definido por meio de Laudo de Avaliação de Imóveis com parecer emitido pelo CONSU definindo a utilização de 10% do Valor do Laudo.

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFVJM.

24. DOS PREÇOS PRATICADOS

24.1. Para os itens dos Itens Básicos de Produtos (Tabela Item 1.1), deverão ser praticados no restaurante os preços estabelecidos no quadro que consta do Anexo II, os quais serão informados pela licitante no momento da proposta comercial.

24.2. Os produtos não contemplados pelos Itens Básicos de Produtos (Tabela Item 1.1), tais como, itens de : bomboniere (balas, chicletes, chocolates, sorvetes etc.), confeitaria, refrigerantes e outras bebidas, refeições rápidas e outras, poderão ser oferecidos pela Concessionária aos preços de mercado, desde que:

24.2.1. Solicitados previamente pela Concessionária, por meio de Tabela distinta dos Itens Básicos de Produtos (Tabela Item 1.1) e após autorização expressa da Fiscalização da UFVJM, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica, acompanhada dos preços estimados para venda.

24.3. Os preços dos produtos não contemplados pela Tabela dos Itens Básicos de Produtos (Tabela Item 1.1) poderão ser modificados mediante solicitação da Concessionária e após autorização expressa da Fiscalização da UFVJM, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica, acompanhada dos preços estimados para venda.

24.4. A Concessionária deve manter afixada em local visível as Tabelas, distintas, contendo os preços dos produtos dos Itens Básicos de Produtos e a Tabela de preços com os produtos diversos.

24.5. A Concessionária não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem acondicionados em marmitex ou "para viagem".

24.6. O material descartável (palitos, guardanapos e etc.), molhos (inglês, pimenta, maionese, ketchup, mostarda), sal, azeite e vinagre também não poderão ser cobrados dos usuários.

24.7. É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte, tampouco alteração nos preços preestabelecidos neste Instrumento senão por meio de aditivo contratual.

ANEXOS

Anexo I – Qualidade e Especificações do Cardápio e dos Serviços (SEI0275545)

Anexo II – Modelo da proposta (SEI0275548)

Anexo III - Modelos: A - Atestado de Vistoria e

B - Declaração de Efetivo Conhecimento. (SEI0275549)

Anexo IV- Relação de Equipamentos Disponíveis pela Concedente. (SEI0275552)

Anexo V- Padrão de Identidade e Qualidade (PIC) (SEI0275570)

Anexo VI - Estudo Técnico Preliminar - IN 40/2020 (0398258)

MANSLY BRAGA TAMEIRÃO
Diretor de Administração eventual

Câmara Nacional de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra
Atualização: Outubro/2020



Documento assinado eletronicamente por **Mansly Braga Tameirão, Diretor(a)**, em 29/07/2021, às 18:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ufvjm.edu.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0421487** e o código CRC **83598BA3**.