

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTOSUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA DIRETORIA DE INFRAESTRUTURA DE MARUÍPE PREGÃO Nº /2023

(Processo Administrativo n.° 23068.042941/2022-55)

1. DO OBJETO

1.1. Concessão de uso de espaço físico remunerada, para exploração de serviços de Cantina, para o fornecimento de lanches e refeições tipo "marmitex" e/ou "a la carte" e/ou "self service", em espaço físico próprio, com área total de 78,5 m², localizado nas dependências do Restaurante Universitário, no campus Thomaz Thomazi, da Universidade Federal do Espírito Santo, situado à Av. Marechal Campos, 1.468, Maruípe, CEP 29.040-090, Vitória/ES.

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR DE REFERÊNCIA MENSAL
	Espaço físico próprio, com área			
4	total de 78,5m², localizado nas			
1	dependências do Restaurante	M^2	78,5	R\$ 3.002,60
	Universitário, campus Thomaz			
	Thomazi, da Universidade			
	Federal do Espírito Santo, situado			
	à Av. Marechal Campos, 1.468,			
	Maruípe, CEP 29.040-090,			
	Vitória/ES.			

- **1.2.** O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de exploração de espaço físico.
- **1.3.** Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.4. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global.
- 1.5. A Concessão se dará pelo período de 12 (doze) meses, a partir da entrega do imóvel à licitante vencedora, podendo ser prorrogado, mediante prévia negociação entre a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA, desde que não haja impedimento na Lei 8666 de 21/06/1993 e alterações posteriores, na Lei 6.120/74 e alterações posteriores, na Lei 8.987 de 13/02/95 e nas demais legislações aplicáveis.
- **1.6.** A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que poderá ser realizada no interesse da Administração, desde que não haja impedimentos legais.
- **1.7.** As possíveis prorrogações contratuais estarão condicionadas:
 - 1.7.1 A compatibilidade dos preços contratados com aqueles praticados no mercado em relação à realização de uma nova licitação;

- 1.7.2 A Declaração da inexistência de inidoneidade ou suspensão no âmbito da União ou da própria CONCEDENTE, enquanto perdurarem os efeitos;
- **1.8** Demais requisitos estarão descritos detalhadamente neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. O objeto do presente Termo de referencia é a concessão de uso, a título oneroso, de área própria da Universidade Federal do Espírito Santo UFES, medindo 78,5 m², anexa ao Restaurante Universitário de Maruípe, para funcionamento de uma cantina, visando à instalação de restaurante e lanchonete, cuja finalidade é a comercialização de alimentação (refeições/lanches) nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, onde há um fluxo de estudantes, servidores e colaboradores, além de visitantes eventuais que carecem dessa comodidade.
- 22. É válido destacar que na elaboração do projeto arquitetônico do RU de Maruípe foi reservado uma área específica para a instalação de uma lanchonete. O espaço é novo e encontra-se ocioso, aguardando contratação para concessão de uso a fim de suprir uma carência verificada neste segmento. A cantina atuará de forma a atender às demandas de alimentação (refeições/lanches) nos horários de segunda à sexta-feira (dias úteis), das 07h00 às 17h00, podendo funcionar aos sábados, feriados e recessos a pedido da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito, com, no mínimo, 24h de antecedência. O fornecimento de refeições ocorrerá de segunda à sexta-feira (dias úteis), das 11h00 às 14h00, podendo funcionar aos sábados, domingos, feriados e recessos a pedido da CONTRATANTE e mediante comunicação por escrito com, no mínimo, 24h de antecedência. A comunidade poderá ser assistida nesse quesito e não necessitará se deslocar para fora das dependências do campus universitário. Desta forma, em especial os discentes, se sentirão mais acolhidos, permanecendo por mais tempo no espaço acadêmico, o que pode potencializar a aprendizagem, a troca de experiências e de conhecimento, ou mesmo, o não desgaste advindo do deslocamento físico.
- 2.3. É pertinente ainda considerar que a existência de uma cantina no espaço do campus universitário de Maruípe permite uma maior segurança para a comunidade universitária, não somente uma segurança alimentar, mas também a segurança física, a social e a psicológica, pois os usuários permanecerão unidos dentro da Unidade Acadêmica, independentemente do horário.
- 24. Atualmente, alguns usuários do CCS preferem comprar marmitas prontas fora do campusuniversitário, vendidas em carros ambulantes, sem a devida fiscalização da Vigilância Sanitária. A concessão de uso da Cantina permitirá a prestação deste serviço e demais refeições, como café da manhã, lanches e sucos. Considerando a quantidade de usuários local, o funcionamento do Restaurante Universitário não representará uma concorrência efetiva para a empresa que atuará na concessão.
- **2.5.** Atualmente a Unidade Acadêmica de Maruípe oferta 08 (oito) cursos de graduação e 10 (dez) cursos de pós-graduação. De acordo com os dados coletados junto ao Centro de Ciências da Saúde e IOUFES,em

2023, o campus universitário de Maruípe apresentava um quadro pessoal aproximado de 500 servidores técnicos administrativos e docentes, 100 (cem) terceirizados e cerca de 2.500 (dois mil e quinhentos) discentes matriculados nos cursos de graduação e pósgraduação, tornando-se indiscutívela necessidade em se disponibilizar os serviços de cantina em consonância com as normas sanitárias.

- 2.6. Considerando o retorno das atividades presenciais nesse primeiro semestre de 2022, a gestão superior continuará envidando todos os esforços para o cumprimento das medidas estabelecidas no Protocolo de Biossegurança da UFES, e das decisões estabelecidas pelos conselhos superiores, visando a garantir maior tranquilidade sanitária na Instituição. O processo licitatório para a concessão de uso da cantina,a título oneroso, corrobora para uma maior vigilância sanitária através da atuação contínua da fiscalização.
- 2.7. Tendo em vista o elevado quantitativo de pessoas que poderão ser atendidas diariamente, e considerando a importância da prestação do serviço de fornecimento de alimentação (refeições/lanches) para a comunidade universitária, nos horários diurno e vespertino, este estudo visaesclarecer que a concessão da área propiciará ao público interno a infraestrutura para o atendimentodesta necessidade, além de auferir receitas para a Administração Pública.
- 2.8. Dessa forma, a concessão do espaço público mostra-se de suma importância para o atendimento da demanda da comunidade universitária. Assim, considerando a obrigatoriedade do procedimento licitatório nos termos da Lei nº. 8.666/1993 e suas respectivas atualizações para concessão de uso dos espaços pertencentes à UFES e, ainda, considerando os termos da Orientação Normativa CNU/CGU/AGU nº. 01/2016 que trata da obrigatoriedade da realização de Pregão, preferencialmente eletrônico, para a concessão de uso de imóvel administrativo pela União para fins de prestação de serviços comuns em favor de servidores públicos e administrados, elabora-se o presente 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, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS EFORMA DESELEÇÃO DO FORNECEDOR

- **4.1.** Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e 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 Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e

subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
 - **5.1.1.** O serviço em tela tem natureza continuada, tendo em vista que sua interrupção pode comprometer o bom andamento das atividades institucionais, devendo, portanto, ter o contrato vigência por 12 (doze) meses podendo ser prorrogado;
 - **5.1.2.** Deverá a Contratada obter e manter válida licença sanitária junto à Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessário;
 - 5.1.3. A limpeza total da Cantina (cozinha, área de atendimento interna e externa e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, com especial atenção para o recolhimento do lixo que deverá ser acondicionado em recipientes apropriados e de volume suficiente para o acondicionamento diário do lixo gerado, bem como a limpeza semanal da caixade gordura. Os resíduos resultantes da limpeza da caixa de gordura deverão ser acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento;
 - **5.1.4** O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
 - **5.1.5** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, necessários para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização da Ufes;
 - **5.1.6** As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
 - **5.1.7** As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor;
 - **5.1.8** A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc;
 - **5.1.9** Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens: a) água/esgoto, b) energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, interruptores) e c) GLP (válvulas, conexões etc.);
 - **5.1.10** Em caso de utilização de gás em botijão, o mesmo deverá ser adquirido, acondicionado e utilizado de acordo com as normas de segurança do corpo de bombeiros;
 - 5.1.11 A realização de qualquer obra, benfeitoria ou reforma que altere o espaço físico concedido, somente será possível mediante prévia autorização escrita da CONCEDENTE, as quais serão realizadas pela CONCESSIONÁRIA e às suas expensas;
 - 5.1.12 As modificações realizadas, mesmo as autorizadas pela CONCEDENTE, ficam fazendo parte

- integrante do local e não gerará qualquer direito de indenização ou retenção;
- 5.1.13 Na realização de modificações, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar matrícula CEI para a obra, junto ao Instituto Nacional do Seguro Social INSS, nos termos da IN/INSS n° 100, de 18 de dezembro de 2003, e efetuar os recolhimentos das contribuições na respectiva matrícula, devendo também, ao final da obra, apresentar ao setor contábil da CESSIONÁRIA a CND Certidão Negativa de Débito fornecida pelo referido Órgão Previdenciário e ART's emitidos pelo CREA;
- **5.1.14** A CONCESSIONÁRIA assumirá integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar;
- **5.1.15** Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA as despesas referentes a quaisquer custos de adaptação quese façam necessárias;

6. CRITÉRIOS DESUSTENTABILIDADE

- **6.1.** De acordo com a Instrução Normativa nº 01 SLTI/MOPG, de 19 de janeiro de 2010, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços:
- **6.1.1.** Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- **6.1.2.** Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- **6.1.3.** Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- **6.1.4.** Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- **6.1.5.** 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;
- **6.1.6.** Realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora e a sua destinação às associaçõese cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva dopapel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 03 de novembrode1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- **6.1.7.** Respeitar as Normas Brasileiras NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 6.1.8. Armazenar e destinar adequadamente as pilhas, baterias e lâmpadas usadas ou inservíveis, segundo disposto na NBR 10.004 e na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junhode 1999.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

- 7.1. 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 9 horas às 16 horas, devendo para isso agendar a vistoria com a Diretoria de Infraestrutura de Maruípe, da Superintendência de Infraestrutura, campus de Maruípe, no telefone (27) 3335-7270 ou e-mail: guilherme.m.carvalho@ufes.br;
- **7.2.** 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;
- **7.3.** 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;
- **7.4.** Por ocasião da vistoria, ao licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, paraque a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta;
- **7.5.** A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes;
- **7.6.** A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação (anexo I).

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO E CONTROLE DE QUALIDADE:

8.1.1. Indicadores básicos para o cardápio de lanches:

SALGADOS (Disponibilizar diariamente no mínimo 4 tipos diferentes).		Medida
1	Pastel (carne, queijooutros) - 100g	Unidade
2	Coxinha - 100g	Unidade
3	Croquete - 100g	Unidade
4	Rissole (Carne, queijo, outros) - 100g	Unidade
5	Empada - 100g	Unidade
6	Enroladinho de salsicha - 100g	Unidade
7	Esfirra - 100g	Unidade
8	Assado queijo e presunto - 100g	Unidade
9	Assado de frango - 100g	Unidade
10	Pão de Queijo - 100g	Unidade
	Lanches (disponibilizar diariamente no mínimo 5 tipos diferente)	
11	Cheese tudo (pão bola, hamburguer, queijo, ovo, presunto, tomate)	Unidade
12	Cheese burguer (pão bola, hamburguer, queijo)	Unidade

13	Cachorro-quente (pão para cachorro quente, salsicha, molho de tomate, batatapalha)	Unidade
14	Misto quente (duas fatias de pão de forma, queijo e presunto	Unidade
15	Hamburguer (pão bola)	Unidade
16	Pão francês com manteiga	Unidade
17	Sanduiche americano (duas fatias de pão de forma, queijo, presunto, ovo, tomate)	Unidade
18	Mini pizza (diversos)	Unidade
19	Bauru (pão caixa, queijo, presunto)	Unidade
20	Bolo (fubá, milho, outros) - 100g	Fatia
21	Bolo no pote (sabores diversos) - 250ml	Fatia
22	Bolo recheado (sabores diversos) - 100g	Fatia
	Doces e sobremesas (disponibilizar diariamente no mínimo 3 tipos diferentes)	
23	Pavê - 100g	Unidade
24	Pudim - 100g	Unidade
25	Tortas (limão, morangooutras) - 100g	Unidade
26	Brigadeiro - 100g	Unidade
27	Doce (banana, goiabaouros) - 200g	Unidade
28	Mousse (maracujá, chocolateoutros) - 200g	Unidade
	Sucos/Refrigerantes/Água (disponibilizar diariamente)	
29	Refrigerante (lata) 350 ml	Unidade
30	Refrigerante (garrafa) Ks 290 ml (servido em embalagem descartável)	Unidade
31	Refrigerante 600ml	Unidade
32	Refrigerante de 2 litros	Unidade
33	Suco Natural (diversas) - 300ml	соро
34	Suco de frutas em lata (diversos)	Unidade
35	Achocolatado – 200ml	Unidade
36	Água mineral com gás (garrafa) 500ml	Unidade
37	Água mineral sem gás (garrafa) 500ml	Unidade
	Alimentos Naturais	
38	Sanduiche natural de frango com pão integral e demais componentes	Unidade
39	Sanduiche natural de peito de peru com pão integral e demais componentes	Unidade
	Outros (disponibilizar diariamente ou conforme demanda)	
40	Café - 50ml	соро
41	Café com leite - 200ml	соро
42	Capuccino- 200ml	соро
43	Leite (integral/desnatado) -300ml	соро
44	Milkshake - 360ml	соро
45	Bebida láctea e /ou iogurte - sabores diversos	Unidade
46	Balas - sabores diversos	Unidade
47	Chocolate em barra - 20g	Unidade
48	Picolé de frutas (sabores diversos) - 40g	Unidade
49	Vitaminas, polpa com leite (sabores diversos) - 300ml	соро
50	Gelatina - 200g	Unidade

8.1.2. Deverão ser disponibilizados diariamente, pelo menos 2 tipos de salgados fritos, 2 tipos de salgados assados,

- 2 tipos de bolos entre simples e recheados, bem como todos os gêneros necessários à preparaçãode lanches e bebidas acima descritos. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão variar durante a semana;
- **8.1.3.** O serviço de lanchonete deverá dispor de açúcar e adoçante artificial em sachês individuais, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta e outros, se houver);
- **8.1.4.** Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo a não deterioração ou contaminação até a sua utilização, e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da contratante, podendo a Fiscalização acompanhar quando julgar conveniente, não podendo ser aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será permitido o reaproveitamento de sobras;
- **8.1.5.** Não é permitida a comercialização de qualquer bebida alcoólica e cigarros nas dependências do campusda Ufes, conforme determinação da resolução CUN n.º 36/87.

8.2. INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DE REFEIÇÕES:

	Refeições/ Almoço (marmitex ou a la carte)	
01	Alimentação pronta para consumo acondicionada em embalagens ("marmitex") ouem prato ("a la carte") – 400g	Unidade
	Alimentação pronta para consumo acondicionada em embalagens	
02	("marmitex")ou em prato ("a la carte") – 600g	Unidade
	Alimentação pronta para consumo acondicionada em embalagens	
03	("marmitex") ouem prato ("a la carte") – 800g	Unidade

- **8.2.2.** As refeições deverão observar valores mínimos de calorias, sendo que o almoço deverá ser composto de pelo menos 02 (dois) pratos principais, 02 (duas) guarnições, 02 (dois) acompanhamentos e 02 (duas) saladas.
- **8.2.3.** O prato principal será constituído por alimento a base de proteína conforme a tabela abaixo:

Tipo	Especificação	Preparações	Porção	Frequência
Bovina sem osso	Patinho, alcatra, maminha ou melhor qualidade	Bife, cubos, iscas, milanesa, assados	180g	3 vezes/ mês
Frango sem osso	Filé de peito de frango,sobrecoxa desossada	Grelhado, cubos, assado, milanesa, iscas, empanado	160g	3 vezes/ mês
Frango com osso	Sobrecoxa	Assado, frito, cozido, com molho	260g	3 vezes/ mês
Suína sem osso	Lombo	Assado com molho	160g	1 vez/ mês
Pescados	Filé: Merluza e tilápia	Grelhado, assado, frito	170g	3 vezes/ mês
	Postas de peixe	Frito, ensopado	160g	1 vez/ mês
Misto	Linguiça Toscana, Linguiça comum, calabresa	Assado	160g	1 vez/ mês

8.2.3.1. A guarnição deverá ser preparada prioritariamente com hortaliças cozidas em pedaços ou sob forma depurês,

- suflês, acompanhadas de molhos ou à milanesa.
- **8.2.3.2.** As preparações a base de massas e farinhas não poderão exceder a frequência de 03 (três) vezes nasemana, na mesma refeição.
- **8.2.3.3.** Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda, rúcula.
- **8.2.3.4.** Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino,cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem.
- 8.2.3.5. Opreparo das refeições deverá ser realizado nas instalações da Lanchonete;
- **8.2.3.6.** Os itens que não puderem ser processados na Lanchonete, deverão ser transportados, observando às estritas normas técnicas pertinentes;
- **8.2.4.** Os precos praticados deverão estar expostos em quadro próprio, em lugar visível;
- **8.2.5.** Os preços dos produtos comercializados deverão estar de acordo com os valores do mercado local.

8.3 CONTROLE DE QUALIDADE NO MANEJO DOS LANCHES:

8.3.1 QUANTO AO PESSOAL

- **8.3.1.1** Manter o seu pessoal devidamente uniformizado (calçados, calças, camisasou camisetas e proteção para os cabelos) e com higiene pessoal adequada;
- **8.3.1.2** Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;
- **8.3.1.3** Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo deférias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão;
- **8.3.1.4** A empresa deverá acatar a sugestão do fiscal do contrato quando este constatar queo número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 8.3.2 Quanto ao acondicionamento e descarte do lixo e outros materiais a CONCESSIONÁRIA deverá:
 - **8.3.2.1** Retirar, quantas vezes forem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de odores desagradáveis, cabendo à CONCESSIONÁRIA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de containers apropriados para acondicionamento de lixo;
 - **8.3.2.2** Separar o lixo orgânico do seco, utilizando recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo;
 - **8.3.2.3** Se responsabilizar pelo descarte de óleo proveniente de frituras em local apropriado oua reciclagem do material, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;

8.3.3 QUANTO AO CONTROLE DE QUALIDADE:

- **8.3.3.1** Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimento, à temperatura ambiente e refrigerada, e de material necessários à sua atividade normal;
- **8.3.3.2** Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados sem condições de serem consumidos;

- 8.3.3.3 Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparadose não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como mantê-los em geladeiras, freezers ou câmaras;
- **8.3.3.4** Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área da Cantina.

8.3.4 DO ARMAZENAMENTO:

- **8.3.4.1** Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados, não se admitindo o armazenamento de gêneros impróprios para o consumo, de enlatados enferrujados, estufados, danificados, sem rótulos ou outros meios de identificação original;
- **8.3.4.2** Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo devalidade deverão ser rejeitados;
- **8.3.4.3** O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturasapropriadas;
- **8.3.4.4** Os alimentos armazenados deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas e colocadas sobre estrados à altura mínima de 20 (vinte) cm do solo;
- **8.3.4.5** Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
 - a. Alimentos secos ou não perecíveis;
 - b. Frutas, verduras e legumes;
 - c. Alimentos congelados;
 - d. Leites e derivados;
 - e. Carnes, peixes e aves crus;
 - f. Alimentos cozidos.
- **8.3.4.5.1** Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependências próprias, rigorosamente isoladas dos gênerosalimentícios.

8.4 DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS EUTENSÍLIOS:

- **8.4.1** A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, utilizar a dependência da Cantina para produzir, estocar ou receber alimentos que não sejam destinadas aos usuários do Campus de Maruípe;
- **8.4.1.1** A CONCESSIONÁRIA se obriga a explorar a área para prestar os serviços rigorosamente deacordo com as normas regidas no Edital, Projeto Básico e Anexos, a legislação vigentedo Ministério da Saúde e da Anvisa e demais normas legais pertinentes;
- **8.4.1.2** As adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde quemantidos os

padrões de acabamento do espaço concedido, serão realizadas pela CONCESSIONÁRIA sem que caiba, ao término do contrato, ressarcimentos quaisquer ou indenizações pelas adaptações realizadas;

- **8.4.1.3** As adaptações e modificações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação da Diretoria de Infraestrutura de Maruípe (DIM/SI) para a devida aprovação;
- **8.4.1.4** A CONCESSIONÁRIA deverá manter em excelente estado de conservação e em perfeitas condições de arquitetura, acabamento, instalações elétricas e hidráulicas as áreas de concessão de direito de uso;
- **8.4.1.5** Caberá à CONCEDENTE a execução das instalações de água, energia e esgoto;
- **8.4.1.6** São de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover mesas e cadeiras, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente a proporcionar o bom atendimento, sendo necessário:
 - Apresentar a relação e discriminação dos equipamentos necessários para o preparo, armazenamento e acondicionamento dos alimentos tais como: geladeira, micro- ondas, forno elétrico, chapas industriais, fritadeiras, prensas, armários, bancadas, balcões etc., de posse da CONCESSIONÁRIA, devendo todos os equipamentos serem dotados de selo do PROCEL/INMETRO;
 - Disponibilizar, em número adequado, balcões, mesas e cadeiras;
 - Manter os espaços físicos da cantina, móveis, utensílios e equipamentos em perfeitascondições de uso, conservação e higiene;

• FORNECER/DISPONIBILIZAR:

- Lixeiras com tampa móvel e sacos de plásticos no interior, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva, ou conforme determinado pelo fiscal de contrato da Ufes;
- o Talheres de mesa e sobremesa em peça única, sem emendas;
- Copos descartáveis;
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);
- Recipientes para molhos;
- Chapas para sanduíches;
- Forno micro-ondas;
- Xícaras e pires grandes e pequenos;
- Porta guardanapos;
- Liquidificadores;
- Extratores de sucos;
- Multiprocessadores de alimentos;
- Materiais para limpeza e higienização;
- o Exaustores em inox.

- **8.4.1.7** Responsabilizar-se por todos e quaisquer serviços de instalação e montagem necessários para o início de funcionamento do estabelecimento, bem como no decorrer da vigência do contrato, com a estrita consulta e autorização da administração da Ufes.
- **8.4.1.8** A CONCEDENTE poderá solicitar alteração nos quantitativos colocados à disposição visando à melhoria do atendimento.

8.5 PRAZO DEINSTALAÇÃO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- **8.5.1** O serviço deverá entrar em plena atividade até o 15º (décimo quinto) dia a partirda Ordem de Serviço emitida pela Diretoria de Infraestrutura de Maruípe (DIM/SI) e da entrega do imóvel desocupado;
- **8.5.2** Observando os prazos acima, sob sua inteira responsabilidade, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a adequação do local, dos equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento das atividades finsdo objeto deste contrato;
- **8.5.3** A CONCESSIONÁRIA disponibilizará aos usuários da Cantina:
 - **8.5.3.1** Fornecimento de lanches: de segunda à sexta-feira (dias úteis), das 07h00 às 17h00, podendo funcionar aos sábados, feriados e recessos a pedido da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito, com, no mínimo, 24h de antecedência;
 - **8.5.3.2** Fornecimento de refeições: de segunda à sexta-feira (dias úteis), das 11h00 às 14h00, podendo funcionar aos sábados, em feriados e recessos apedido da CONTRATANTE e mediante comunicação por escrito com, no mínimo, 24h de antecedência.
- **8.5.4** A critério e necessidade da CONCEDENTE, o horário de atendimento poderáser alterado, a fim de atender casos excepcionais, sendo previamente acordado com a CONCESSIONÁRIA;
- **8.5.5** A CONCESSIONÁRIA somente poderá iniciar as atividades após atendimento detodas as exigências físicas e de instalações, responsabilizando-se pela adequação do espaço às atividades pertinentes;
- **8.5.6** Durante os períodos de recesso acadêmico, eventuais greves ou suspensão das atividades acadêmicas, a CONCESSIONÁRIA deverá garantir o atendimento aos servidores da Instituição e usuários que estejam em atividade, sendo facultada a redução proporcional de funcionários e turnos de funcionamento durante os referidos períodos, desde que autorizadopela CONCEDENTE.

8.6 DO PREÇO DOS PRODUTOS OFERTADOS:

8.6.1 Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados

- epropostos, não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde está localizada a Cantina, objeto desta Concessão de uso;
- **8.6.2** A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo primeiramente aprovada pelo Fiscal de contrato, podendo a Administração da Ufes e/ou a fiscalização solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado;
- **8.6.3** A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;
- **8.6.4** A CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários;
- **8.6.5** Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nospreços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

8.7 DOS EMPREGADOS:

- **8.7.1** Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenhama idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúdefísica e mental;
- 8.7.2 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 e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
- **8.7.3** A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda. Caso seja necessário, tal número será estabelecido pela administração da Ufes;
- **8.7.4** Fornecer e manter uniformes completos aos funcionários, bem como orientá-lossobreas normas de garantia de perfeitas condições de higiene pessoal;
- **8.7.5** Destacar funcionários especificamente para manipular alimentos diferentes daqueles que manipulam dinheiro;
- **8.7.6** Adotar medidas que disciplinem os funcionários em relação ao uso de equipamentos elétricos, como fogões, cafeteiras, ebulidores e aquecedores de água, entre outros, evitando assim os desperdícios;
- **8.7.7** Responsabilizar-se pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer os seus funcionários ou terceiros, em razão de acidentes, de ação ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- **8.7.8** Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos) e com higiene pessoal adequada;

- 8.7.9 Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivode férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar a sugestão da CONCEDENTE quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bomandamento dos serviços;
- **8.7.10** Observar a proibição de que, em nenhuma circunstância, poderá utilizar-se dos servidores de Ufes como mão de obra;
- **8.7.11** Indicar à CONCEDENTE o nome de seu preposto ou funcionário com competênciapara manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Concessão;
- 8.7.12 Os serviços objeto desta licitação não poderão sofrer descontinuidade durante todo o prazo da sua vigência, sendo executados por empregados da CONCESSIONÁRIA, sob a inteira responsabilidade funcional e operacional desta, mediante vínculo de subordinação dos trabalhadores para com a empresa CONCESSIONÁRIA, sobre os quais manterá estrita e exclusiva fiscalização;
- **8.7.13** A CONTRATADA deverá garantir de forma eficiente, razoável e prioritária o atendimento à comunidade universitária da CONCEDENTE.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1 A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de equipamentos, utensílios, maquinários, mobiliários tais como: mesas, cadeiras, armários, estantes, freezers, geladeiras, fornos micro-ondas e demais peças necessárias às atividades a serem desenvolvidas, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação, conforme também descrito no item 8.4.1.6 do presente Termo de Referência.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1 Tendo em vista as especificações do objeto, quando do dimensionamento daproposta, a licitante deverá considerar o seguinte:

10.1.1 O efetivo populacional do CCS/IOUFES:

SEGMENTO	QUANTITATIVO DE PESSOAS
DISCENTES	2.500
SERVIDORES TÉCNICOS ADMINISTRATIVOS EDOCENTES	500
COLABORADORES	100

TOTAL	3.100
-------	-------

Fonte: Pró-Reitoria de Graduação da UFES E Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas da UFES

- **10.2** O fluxo diário de pessoas no entorno da Lanchonete/Restaurante do RU é de aproximadamente 1.000 (mil) pessoas, entre servidores, estudantes, terceirizados e visitantes;
- 10.3 A estimativa de demanda diária durante os períodos letivos é de aproximadamente 300 (trezentas) pessoas para cafés, lanches e refeições. O layout do espaço físico foi planejado para acomodar 10 mesas com 4 (quatro) cadeiras, possibilitando o atendimento de 40 pessoas sentadas;
- 10.4 O layout do espaço físico, objeto dessa concessão onerosa, foi planejado para acomodar:
 - 10.4.1 Cozinha para preparo dos alimentos;
 - 10.4.2 Atendimento aos usuários;
 - 10.4.3 Despensa;
 - 10.4.4 Área de serviço;
 - 10.4.5 Sanitários masculino e feminino com lavabo;
 - 10.4.6 Salão para comportar até quarenta pessoas sentadas.

11. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 11.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- **11.2** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mêse 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 nas empresas Contratadas;
 - **11.4.3** promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em

- relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado;
- 11.4.4 considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais dopróprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;
- **11.5** Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto docontrato;
- 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;
- 11.10 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentemcondições adequadas ao cumprimento, pela CONCESSIONÁRIA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado;
- 11.11 Medir e informar o valor da medição do consumo mensal de energia elétrica e água, quandohouver medidores instalados;
- **11.12** Exigir da CONCESSIONÁRIA a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS, FGTS e apresentação da CNDT dentro da validade, bem como cópia das carteiras de saúde de seus funcionários;
- 11.13 Informar a CONCESSIONÁRIA qualquer atividade ou evento a ser realizado no campus que possa ocasionar alterações no funcionamento normal da Cantina.

12. 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 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, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, 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 7°do Decreto n° 7.203, de 2010;
- 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 comprovema regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual 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 Contratante;
- **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 Contratante 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 Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bensde terceiros;
- **12.11** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 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 e disciplina;
- **12.14** Submeter previamente, por escrito, à Contratante, 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 menorde 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 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos desua 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 doart. 57 da Lei nº 8.666, de1993;
- **12.20** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE;
- **12.21** Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com aobservância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- **12.22** 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:
- **12.23** 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 Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmossem limitações;
- **12.24** 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 Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis;

- **12.25** Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicosda contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;
- 12.26 Obedecer rigorosamente à legislação reguladora referente aos serviços contratados, às normas da Secretaria da Saúde e do Ministério do Trabalho, às normas sanitárias, Resolução RDC Nº 216/2004, às normas sindicais, federais, estaduais e municipais, sendo responsabilidade da CONCESSIONÁRIA quaisquer consequências advindas do descumprimento das mesmas;
- **12.27** Manter o nível de qualidade dos serviços "suficiente" nos moldes do Formulário de Acompanhamento da Qualidade dos Serviços Anexo II do Projeto Básico, ou suas possíveis alterações, durante toda a vigência da Concessão;
- **12.28** Manter os serviços em funcionamento durante os 12 (doze) meses do ano com efetivo suficiente para atender com qualidade a demanda da comunidade;
- **12.29** Cumprir a proibição de comercialização de qualquer bebida alcoólica e cigarros nas dependências do campus da Ufes, conforme determinação da resolução CUN n.º 36/87;
- **12.30** Efetuar o pagamento até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido, do valor correspondente à concessão de uso, bem como o referente ao consumo de energia elétrica e de água e/ou outros serviços verificados no mês anterior;
- 12.31 Responsabilizar-se por todos os ônus com salário, transporte, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários, indenizações e quaisquer outros que forem devidos aos seus empregados,ou preposto no desempenho dos serviços objeto desta licitação, ficando, ainda,a CONCEDENTE, isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;
- **12.32** Providenciar, quando exigidos pela legislação, todo e qualquer tipo de licença, registros ou alvarás, junto aos órgãos competentes, correndo por sua conta o pagamento de todas as taxase emolumentos daí resultantes, quedevem ser extraídas em nome da mesma;
- **12.33** Ter diariamente no estabelecimento um número ideal de funcionários para que não haja transtornos no atendimento aos usuários, que deverão ser atendidos com agilidade, atenção e gentileza;
- **12.34** Restituir o bem cedido, findada a Concessão, no estado em que recebeu, realizando, se necessário, as devidas restaurações;
- **12.35** Responder, integralmente, por perdas e danos materiais ou pessoais decorrentes de serviços executados direta ou indiretamente, que vier a causar à CONCEDENTE, usuários ou a terceiros,

- independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- **12.36** Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos lanches e dos demais produtos oferecidos, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
- **12.37** Manter atualizados durante a vigência da CONCESSÃO, todos os documentos exigidos na habilitação e contratação;
- **12.38** Manter extintores de incêndio compatíveis com a segurança da unidade, em perfeitas condições de uso para emprego eventual;
- **12.39** Levar ao conhecimento da Administração, por meio de informação minuciosa, quaisquer anormalidades que porventura aconteçam no recinto, em especial as que envolvam servidores da CONCEDENTE;
- **12.40** Permitir à fiscalização o acesso às suas dependências para fiscalizar a qualidade dos alimentos, higiene do local e a segurança dos equipamentos utilizados;
- **12.41** Atender no prazo máximo de 24 horas, quaisquer notificações da Ufes, relativas às irregularidades praticadas por seus empregados, bem como ao descumprimento de qualquerobrigação contratual;
- **12.42** Manter em seu estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhistas emitidos pela Prefeitura Municipal e pelo Ministério do Trabalho;
- **12.43** Indicar um representante, com poderes para responder pela empresa na execução do contrato de concessão, supervisionar o trabalho dos empregados, devendo permanecer no local durante o seu funcionamento;
- **12.44** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, bem como: as normas sindicais, Federais, Estaduais e Municipais de higiene e sanitárias sobre armazenamento, manutenção e fornecimento dos produtos a serem comercializados pela empresa;
- **12.45** Aos fornecedores da Cantina será permitido o acesso às dependências do Campus nos horários de funcionamento do mesmo;

12.46 É EXPRESSAMENTE VEDADO:

- **12.46.1** Utilização de alto falante e/ou congênere que produzam som ou ruídos, prejudicial aoandamento das aulas;
- **12.46.2** A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos ou de forte odor;
- **12.46.3** Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;
- **12.46.4** Utilizar as instalações que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destinao objeto da concessão;
- 12.46.5 Utilizar outros espaços da Universidade além daqueles especificados para a presente

concessão de uso;

- **12.46.6** Transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sendo igualmente vedada à sublocação da área, instalações e benfeitorias à execução deste, no todo ou em parte, considerando- se nulo de pleno direito qualquer atodireto ou indiretamente praticado para tal fim;
- **12.47** A CONCESSIONÁRIA disponibilizará aos usuários da Cantina o seguinte horário de funcionamento:
- **12.48** Fornecimento de lanches: de segunda à sexta-feira (dias úteis) das 07h00 às 17h00, e aossábados, feriados e recessos a pedido da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito com, no mínimo, 24h de antecedência;
- **12.49** Fornecimento de refeições prontas tipo "marmitex" e/ou "a la carte" e/ou "self service": de segunda à sexta-feira (dias úteis), das 11:00h às 14:00h, podendo funcionar aossábados, feriados e recessos a pedido da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito com, no mínimo, 24h de antecedência;
- **12.50** Obedecer às recomendações emitidas pelo Comitê Operativo de Emergência para o Coronavírus da Ufes(COE-Ufes).

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 contratada com 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 prejuízoà execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15 CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

- 15.1 A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 15.2 A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidadee forma de uso;
- 15.3 O representante da Contratante 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;
- 15.4 O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada 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;
- 15.5 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;
 - **15.6** A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto;
 - 15.7 Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nívelde qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA acorreção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;
 - **15.8** 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;
 - **15.9** Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;
 - **15.10** 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 alheiosaocontrole do prestador;
 - **15.11** 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 neste Termo de Referência;
- 15.12 O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;
- 15.13 A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas, cujo gerenciamento do contrato será de responsabilidade da Diretoria de Infraestrutura de Maruípe e o Fiscal será um servidor indicado pelo Diretor de Infraestrutura de Maruípe (DIM/SI), lotado no campus de Maruípe, nos termos do Art. 67 da Lei nº 8.666/93, que terá como atribuições, entre outras:
 - **15.13.1** Zelar pelo cumprimento do contrato sob sua responsabilidade;
 - 15.13.2 Conhecer com propriedade todas as cláusulas contratuais a fim de exigir cumprimento do

Contrato:

- 15.13.3 Conhecer com propriedade a legislação pertinente e verificar o cumprimento das normas e critérios de SUSTENTABILIDADE, estabelecidos na Instrução Normativa nº 01- SLTI/MOPG, de 19 de janeiro de 2010;
- **15.13.4** Verificar se a concessão de uso do espaço físico está em conformidade com o contrato no tocante aos prazos, especificações, valores, condições da proposta de empresa e demais documentos presentes essenciais à consecução do objeto pretendido pelaAdministração;
- 15.13.5 Registrar por meio de relatório todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato;
- **15.13.6** Adotar as providências necessárias para a regularização das faltas ou defeitos observados;
- **15.13.7** Intimar à CONCESSIONÁRIA para dirimir dúvidas e corrigir falhas verificadas naexecução da concessão, estabelecendo prazo para a resolução dos problemas;
- **15.13.8** Informar à Administração da Ufes as pendências não solucionadas, comvistas àaplicação de penalidade, expondo e comprovando os motivos;
- **15.13.9** Notificar à Administração da Ufes a ocorrência de quaisquer das hipótesesprevistaspara fins de rescisão contratual;
- **15.13.10** Atuar como preposto, salvo designação de outro servidor pela Administração;
- **15.13.11** Solicitar de seus superiores, em tempo hábil para a adoção de medidas cabíveis, a tomada de decisões e providências quando estas ultrapassarem sua competência;
- **15.13.12** Acompanhar e fiscalizar as atividades desenvolvidas pela CONCESSIONÁRIA *in loco*, por meio de vistorias periódicas, bem como, por meio de pesquisas de satisfação utilizando o formulário disponível no Anexo II.
- **15.13.13** Notificar, em tempo hábil, à DIM/SI/UFES a necessidade de providências para prorrogação contratual ou abertura de nova licitação;
- **15.13.14** Registrar todos os atos da CONCESSIONÁRIA que ferem a execução contratual, anexando ao processo licitatório com a finalidade de consubstanciar sanções e penalidades;
- 15.14 As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação;
- 15.15 A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, 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 CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Leinº 8.666, de 1993.

16 DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1 O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após aentrega da documentação acima, da seguinte forma:

- 16.1.1 A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviçose constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários;
 - 16.1.1.1 Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONTRATANTE, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
 - 16.1.1.2 A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;
 - **16.1.1.3** O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusãode todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis;
 - 16.1.1.4 No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dosdocumentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato:
 - 16.1.1.5 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 encaminhálos ao gestor do contrato para recebimento definitivo;
 - 16.1.1.6 Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;
 - 16.1.1.7 Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo;

- **16.2** No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
 - Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e opagamentoda despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;
 - 16.2.2 Como é concessão não há liquidação e pagamento de despesas e
 - 16.2.3 Não há emissão de nota fiscal ou fatura por parte da empresa.
- **16.3** O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada 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 (Lei n° 10.406, de 2002);
- **16.4** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

17 DO PAGAMENTO

- **17.1** Os valores mensais a serem pagos pela CONCESSIONÁRIA, referentes ao contrato celebrado, deverãoser recolhidos até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido;
- 17.2 Durante os períodos de recesso acadêmico, eventuais greves ou suspensão das atividades acadêmicas, a CONCESSIONÁRIA deverá garantir o atendimento aos servidores da Instituição e usuários que estejam em atividade, sendo facultada a redução proporcional do valor da concessão, do número de funcionários e turnos de funcionamento durante os referidos períodos, desde que seja pactuado e autorizado formalmente pela CONCEDENTE;
- 17.3 Da mesma forma, a CONCESSIONÁRIA efetuará, mensalmente, na mesma data estipulada para o pagamento da concessão de uso, o pagamento referente ao consumo de energia elétrica e de água verificados no mês anterior; Tais consumos serão auferidos por medidores específicos, e nafalta destes, os consumos serão arbitrados pela Diretoria de Infraestrutura de Maruípe (DIM/SI) com base nas cargas instaladas pela CONCEDENTE;
 - 17.3.1 Os custos do Kilowatt/hora de energia e do metro cúbico de água serão os mesmos praticados pelas CONCESSIONÁRIAS fornecedoras destes serviços à CONCEDENTE:

- 17.3.2 A CONCEDENTE providenciará a instalação de medidores e informará o valor da medição do consumo mensal de água e energia elétrica do espaço concedido. Onde não houver medidor, informará a estimativa de consumo mensal, baseado nas potências dos equipamentos instalados e horas estimadas de funcionamentodos mesmos;
- **17.4** Os boletos para os pagamentos deverão ser retirados junto à Superintendência de Contabilidade e Finanças da UFES, localizada na Av. Fernando Ferrari, 514, Campus de Goiabeiras, Vitória ES;
- **17.5** O pagamento do consumo de energia elétrica e água será cobrado mensalmente da vencedora da licitação, durante todo o período de vigência do contrato;
- 17.6 Nos casos de eventuais atrasos de pagamento do aluguel mensal e consumo de energia elétrica, será cobrada multa de 2% (dois por cento) e juros de mora mensal de 1% (um porcento), *pro rata* dia de atraso;
 - 17.6.1 A ocorrência de atraso igual ou superior a 30 (trinta) dias corridos, ou superior a 60 (sessenta) dias no período de um ano, ensejará a rescisão do Contrato de concessão.

18 REAJUSTE

- 18.1 O preço é fixo e irreajustável no prazo de um ano contado da data do laudo de avaliação do imóvel;
- **18.2** Dentro do prazo de vigência do contrato e a partir da data de publicação do Extrato de Concessão, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano da referência acima mencionada, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA);
- **18.3** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;
- **18.4** No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- **18.5** Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor;
- **18.6** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo;
- **18.7** O reajuste será realizado por apostilamento.

19 GARANTIA DA EXECUÇÃO

19.1 A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a

execução do contrato e 90 (noventa) dias apóstérmino da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação;

- 19.1.1 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);
- **19.1.2** 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;
- **19.2** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - **19.2.1** prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - **19.2.2** prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - **19.2.3** multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
 - **19.2.4** obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- **19.3** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados noitem anterior, observada a legislação que rege a matéria;
- **19.4** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica, comcorreção monetária;
- **19.5** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá serajustada à novasituação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação;
- **19.6** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada;
- 19.7 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;
- 19.8 Será considerada extinta a garantia:
 - 19.8.1 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 Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas ascláusulas do contrato;
 - 19.8.2 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 "h2"do item 3.1 do AnexoVII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017;
- **19.9** O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante como objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- **19.10** A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Edital

e no Contrato.

- 19.11 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a formaescritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido peloMinistério da Economia.
- **19.12** No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

20 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 20.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:
 - a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer dasobrigações assumidas na contratação;
 - b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - c) fraudar na execução do contrato;
 - d) comportar-se de modo inidôneo; ou
 - e) cometer fraude fiscal.
- **20.2** Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
 - i) 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;

ii) Multa de:

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobreovalor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidênciaa 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no casode 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;

- (2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- (3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- (4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo;
- (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;
- (6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- iii) 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;
- iv) 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;
- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 20.3 A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem "iv" também é aplicável emquaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência;
- As sanções previstas nos subitens "i", "iii", "iv" e "v" poderão ser aplicadas à CONTRÁTADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

TABELA 1

INFRAÇÃO		
1) Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão	5	
corporal ou consequências letais, por ocorrência.		
2) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito,	4	
osserviços contratuais, por dia de atendimento.	·	
3) Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente,	3	
sem aanuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;		
4) Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e	e 2	
pordia.		
5) Cobrar preços maiores que os praticados no entorno da Cantina, ou	3	
servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.		

6) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia	3
subsequente, por dia.	
7) Utilizar as dependências do imóvel para fins diversos do objeto do	4
Contratode Concessão, por vez. 8) Comercializar bebidas alcoólicas e/ou cigarros.	4
9) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	5
5) Servii allinetto contaminado od deteriorado, por vez.	
10) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	3
11) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Concessão, por dia.	4
12) Obter resultado INSUFICIENTE quando da realização da pesquisa de satisfação, por resultado.	3
13) Deixar de:	
a) Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia.	1
b) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia.	1
c) Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato.	1
d) Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA.	1
e) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalaçõesutilizadas, após a notificação do órgão fiscalizadore no prazo que foi fixado, por vez.	4
f) Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE, por vez.	1
g) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
h) Manter a lista de preços em local visível, por dia.	1
i) Remover o lixo, por dia.	3
j) Cumprir o horário de funcionamento determinado no Contrato de Concessão, por dia.	3
k) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
l) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	3
m) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
n) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
14) Permitir:	
o) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1

TABELA 2

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

- 20.5 Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratadaque:
 - **20.5.1** tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal norecolhimento de quaisquer tributos;
 - **20.5.2** tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
 - **20.5.3** demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude deatos ilícitos praticados.
- **20.6** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999;
- **20.7** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão acrescidas dos valores a serem pagos,ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativada União e cobrados judicialmente.
 - 20.7.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 20.8 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;
- **20.9** 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;
- 20.10 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;
- **20.11** 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;

20.12 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;
20.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

21 CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- **21.1** Qualificação técnica-operacional:
 - **21.1.1** Um atestado de capacidade técnica, ou mais, expedida(s) por órgão ou entidade pública ou privada, comprovando sua efetiva atuação na atividade de fornecimento de lanches ou refeições em geral;
- 21.2 Qualificação técnica-profissional:
 - 21.2.1 Não será exigida a qualificação técnico-profissional face ao fato de se tratar de prestação de serviço para a qual, dadas as suas características, se entende não existir complexidade em sua realização que justifique tal exigência.
- **21.3** As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável;
- 21.4 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante;
- **21.5** O critério de julgamento da proposta é a maior oferta global;
- **21.6** As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.
- 21.7 As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para ageneralidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 21.8 Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos noedital.
- **21.9** Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
 - 21.9.1 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
 - 21.9.2 Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do

serviço, aapresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.9.3 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual dacontratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21.10 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

21.10.1 Valor Global: 3.002,60 (três mil, dois reais e sessenta centavos).

22 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1 O valor mínimo estimado da contratação é de **R\$ 3.002,60** (três mil, dois reais e sessenta centavos) mensais, conforme avaliação realizada pela Comissão Permanente de avaliação (COPEA/UFES), acrescidas das demais tarifas de energia elétrica e água, devidas mensalmente.

23 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

23.1 O objeto da licitação não envolve o dispêndio de recursos orçamentários consignados no Orçamento da União.

Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes ANEXOS:

ANEXO I: ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

ANEXO II: FORMULÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

ANEXO III: MAPA DE RISCO

ANEXO IV: ESPECIFICAÇÕES DAS MARMITEX

ANEXO V: ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES "A LA CARTE"

ANEXO VI: ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR.

Guilherme Mendonça Bittencourt Carvalho

(Siape nº 1172998) Equipe de Planejamento da Contratação

Igor Silva Erler

(Siape nº 180488) Equipe de Planejamento da Contratação

Rodrigo Coffler Batista

(Siape 1154003) Equipe de Planejamento da Contratação



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por IGOR DA SILVA ERLER - SIAPE 1801488 Chefe da Divisão de Gestão Administrativa (CCS) Divisão de Gestão Administrativa CCS - DGA/CCS Em 06/09/2023 às 10:43

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/789948?tipoArquivo=O



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por RODRIGO COFFLER BATISTA - SIAPE 1154003 Divisão de Gestão Administrativa CCS - DGA/CCS Em 06/09/2023 às 10:44

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/789950?tipoArquivo=O



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por GUILHERME MENDONCA BITTENCOURT CARVALHO - SIAPE 1172998 Diretor de Infraestrutura de Maruípe Diretoria de Infraestrutura de Maruípe - DIM/SI Em 06/09/2023 às 12:03

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/790072?tipoArquivo=O