



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA
 PREGÃO Nº/20...
 (Processo Administrativo n.º 23068.063992/2022-11)

1. DO OBJETO

1.1. Concessão de uso de espaço físico remunerada, para exploração de serviços de Restaurante, para o fornecimento de refeições e lanches, no espaço físico existente, com área total de 351,29 m², no Centro Tecnológico – CT, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, campus Alaor de Queiroz Araújo, situado à Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES, CEP. 29.075-910.

A Concessão se dará mediante processo licitatório, tipo maior oferta do valor mensal pelo espaço a ser utilizado e se regerá pelas disposições previstas na Lei 8.666 de 21/06/1993 e alterações posteriores, pela Lei 6.120/1974 e alterações posteriores, as normas de Saúde Pública e demais legislações e normas aplicáveis, obedecendo à seguinte discriminação:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quantidade	Valor de Referência mensal
1	Espaço físico existente, com área total de 351,29 m ² , no Centro Tecnológico – CT, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, campus Alaor de Queiroz Araújo, situado à Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES, CEP. 29.075-910.	M ²	351,29	R\$ 9.384,95

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 60 (sessenta) 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.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

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 E FORMA DE SELEÇÃO 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 vigência prorrogável até o limite legal de 60 (sessenta) meses.

5.1.3. Deverá a Contratada obter e manter válida licença sanitária junto à Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, conforme necessário.

5.1.4 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 caixa de gordura. Os resíduos resultantes da limpeza da caixa de gordura deverão ser acondicionados em sacos plásticos para posterior recolhimento;

5.1.5 O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

5.1.6 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;

5.1.7 As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

5.1.8 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;

5.1.9 A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc.

5.1.10 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, reatores, interruptores), c) GLP (válvulas, conexões etc.);

5.1.11 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;

5.1.12 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;

5.1.13 As modificações realizadas, mesmo as autorizadas pela CONCEDENTE, ficam fazendo parte integrante do local e não gerará qualquer direito de indenização ou retenção;

5.1.14 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 nº 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 CONCESSIONÁRIA a CND – Certidão Negativa de Débito fornecida pelo referido Órgão Previdenciário e ART's emitidos pelo CREA;

5.1.15 A CONCESSIONÁRIA assumirá integral responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar;

5.1.16 Ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA as despesas referentes a quaisquer custos de adaptação que se façam necessárias;

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

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 associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 03 de novembro de 1995 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 fluorescentes usadas ou inservíveis, segundo disposto na NBR 10.004 e na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 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 o Diretoria de Segurança e Logística,

da Superintendência de Infraestrutura, campus de Goiabeiras, no telefone **(27) 4009-2467** ou e-mail **segurancaelogistica.infraestrutura@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 CD-ROM, "pen-drive" ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que 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 II).

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1. Indicadores básicos para o cardápio de lanches

PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	100 g
Bolos confeitados	Com recheio e/ou cobertura	100 g
Salgados assados		100 g
Salgados fritos		100 g
Pão de queijo		80 g
Sanduíches quentes		110 g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120 g
Pão com manteiga		60 g
Salada de fruta		250 g
Suco de laranja		300 ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300 ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300 ml
Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		300 ml
Leite puro - integral/desnatado		300 ml
Leite (integral/desnatado) com café		300 ml
Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300 ml
Chás/café	Vários sabores	160 ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade

8.1.2 Deverão ser disponibilizados diariamente, pelo menos 2 tipos de salgados fritos, 3 tipos de salgados assados, 2 tipos de bolos entre simples e recheados, bem como todos os gêneros necessários à preparação de 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 (*catchup*, 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 campus da Ufes, conforme determinação da resolução CUN n.º 36/87.
- 8.1.6 Os lanches deverão observar valores mínimos de calorias.
- 8.1.7 O preparo dos lanches deverá ser realizado nas instalações da Cantina do CT;
- 8.1.8 Os itens que não puderem ser processados na Cantina do CT deverão ser transportados observando às estritas normas técnicas pertinentes.
- 8.1.9 Os preços praticados deverão estar expostos em quadro próprio, em lugar visível;
- 8.1.10 Os preços dos produtos comercializados deverão estar de acordo com os valores do mercado local.

8.2 Indicadores básicos para o cardápio de refeições

- 8.2.1 As refeições deverão observar valores mínimos de calorias, sendo que o almoço deverá ser composto de pelo menos 02 (dois) pratos principais, 03 (três) guarnições, 03 (três) acompanhamentos, 04 (quatro) saladas e 02 (duas) frutas;
- 8.2.2 O preparo das refeições deverá ser realizado nas instalações do Restaurante do CT;
- 8.2.3 Os itens que não puderem ser processados no Restaurante do CT deverão ser transportados observando às estritas normas técnicas pertinentes.
- 8.2.4 Os preços 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, camisas ou 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 de férias, 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 que o 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 ou a 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 preparados e 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 do CT.

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 de validade deverão ser rejeitados.

8.3.4.3 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;

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 gêneros alimentícios.

8.4 Das instalações, mobiliários, equipamentos e utensílios

8.4.1 A CONCESSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, utilizar essas dependências para produzir, estocar ou receber alimentos que não sejam destinadas aos usuários do Campus de Goiabeiras;

8.4.2 A CONCESSIONÁRIA se obriga a explorar a área para prestar os serviços rigorosamente de acordo com as normas regidas no Edital, Projeto Básico e Anexos, a legislação vigente do Ministério da Saúde e da Anvisa e demais normas legais pertinentes;

8.4.3 As adaptações que se fizerem necessárias para a execução dos serviços, desde que mantidos 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;

8.4.3.1 As adaptações e modificações deverão ser submetidas, em projeto, à apreciação da Superintendência de Infraestrutura para a devida aprovação.

8.4.4 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;

8.4.5 Caberá à CONCEDENTE a execução das instalações de água, energia e esgoto;

8.4.6 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 perfeitas condições 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;
 - Pratos de mesa em vidro temperado e peso padronizado aos usuários do Restaurante;
 - Talheres de mesa e sobremesa em peça única, sem emendas;
 - Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas), em inox, para distribuição de refeições;
 - Copos descartáveis;
 - Bandejas em material lavável;
 - Recipientes para sobremesas;
 - Máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);
 - Recipientes para molhos;
 - Balanças digitais;
 - 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;
 - Exaustores em inox.

- 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.

8.4.6.1 A CONCEDENTE poderá solicitar alteração nos quantitativos colocados à disposição visando à melhoria do atendimento.

8.5 Prazo de instalação e horário de funcionamento

8.5.1 O serviço deverá entrar em plena atividade até o 15º (décimo) dia a partir da Ordem de Serviço emitida pela Superintendência de Infraestrutura e da entrega o 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 fins do objeto deste contrato;

8.5.3 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará aos usuários da Cantina:

8.5.3.1 Fornecimento de lanches: das 07:00h às 21:00h, de segunda à sexta-feira (dias úteis) e aos sábados da 07:00h às 12:00h, podendo funcionar em 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: das 11:00h às 13:30h de segunda à sexta-feira (dias úteis), podendo funcionar aos sábados, em feriados e recessos a pedido 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 poderá ser 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 de todas 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 autorizado pela CONCEDENTE.

8.6 Do preço dos produtos ofertados

8.6.1 Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos, não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será localizada a Cantina do CT, 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, nos preços 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 tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física 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-los sobre as 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 motivo de 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 bom andamento 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 competência para 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, freezer's, 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 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 da proposta, a licitante deverá considerar o seguinte:

10.1.1 O efetivo populacional do CT:

SEGMENTO	QUANTITATIVO DE PESSOAS
DISCENTES	2.075*
SERVIDORES DOCENTES	183 **
SERVIDORES TÉCNICOS ADM.	27**
TOTAL	2.285

Fonte: (*) Pró-Reitoria de Graduação da UFES

(**) Pró-Reitoria de Gestão de Pessoas da UFES

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, 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 prever 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; e

11.4.4. considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio 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 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.
- 11.10. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições 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 e água, quando houver 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 do Restaurante;

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 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/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 bens de 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 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. 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.

- 12.20. 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 a observância 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 mesmos sem 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 técnicos da 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 III 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 taxas e emolumentos daí resultantes, que devem 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 qualquer obrigação 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 do Restaurante será permitido o acesso às dependências do Campus nos horários de funcionamento do mesmo;
- 12.46. É expressamente vedado:
- 12.23.1 Utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;
 - 12.23.2 A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos ou de forte odor;
 - 12.23.3 Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

12.23.4 Utilizar as instalações que ocupa em atividades diferentes do fim a que se destina o objeto da concessão;

12.23.5 Utilizar outros espaços da Universidade além daqueles especificados para a presente concessão de uso;

12.23.6 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 ato direto ou indiretamente praticado para tal fim.

12.24 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará aos usuários do Restaurante o seguinte horário de funcionamento:

12.24.1 Fornecimento de lanches: das 07:00h às 21:00h, de segunda à sexta-feira (dias úteis) e aos sábados da 07:00h às 12:00h, podendo funcionar em feriados e recessos a pedido da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito com, no mínimo, 24h de antecedência;

12.24.2 Fornecimento de refeições: das 11:00h às 13:30h de segunda à sexta-feira (dias úteis), podendo funcionar aos sábados, em feriados e recessos a pedido da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito com, no mínimo, 24h de antecedência.

12.25 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/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 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, qualidade e 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 nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 15.8 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 alheios ao controle 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 Segurança e Logística (DSL/SI/UFES) e o Fiscal será um servidor indicado pelo Diretor do CT, lotado no respectivo Centro Acadêmico, 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 pela Administração;
 - 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 na execução da concessão, estabelecendo prazo para a resolução dos problemas;
 - 15.13.8 Informar à Administração da Ufes as pendências não solucionadas, com vistas à aplicação de penalidade, expondo e comprovando os motivos;

- 15.13.9 Notificar à Administração da Ufes a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas para 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 III**.
- 15.13.13 Notificar, em tempo hábil, à Administração da DSL da 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 Lei nº 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 a entrega 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 serviços e 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 contratada, 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 conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

16.1.2 No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos 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.

16.1.2.1 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.

16.1.2.2 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.

16.3.2.2.1 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:

16.2.1 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

16.2.2 Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

16.2.3 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

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 nº 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, deverão ser 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 na falta destes, os consumos serão arbitrados pela Superintendência de Infraestrutura 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 funcionamento dos 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 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 por cento), *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 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento a que a proposta se referir.

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 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. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

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 após término 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; e

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 no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

19.4 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica, com correção monetária.

19.5 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.

19.6 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 as cláusulas 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 Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

14.3 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

19.9 A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

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 das obrigações 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 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;
 - (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; e
 - (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.
- v) 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 em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

20.4 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

20.5 As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

TABELA 1

INFRAÇÃO	GRAU
1) Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	5
2) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia de atendimento.	4
3) Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia;	3
4) Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	2
5) Cobrar preços maiores que os praticados no entorno do Restaurante, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
6) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	3
7) Utilizar as dependências do imóvel para fins diversos do objeto do Contrato de Concessão, por vez.	4
8) Comercializar bebidas alcoólicas e/ou cigarros.	4
9) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
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
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.	4
e) Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE, por vez.	1
f) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
g) Manter a lista de preços em local visível, por dia.	1
h) Remover o lixo, por dia.	3
i) Cumprir o horário de funcionamento determinado no Contrato de Concessão, por dia.	3
j) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
k) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	3
l) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
m) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
14) Permitir:	
n) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1

TABELA 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
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

20.6 Também fica sujeita às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

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

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

20.6.3 demonstre 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 Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

20.8 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos 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 Ativa da União e cobrados judicialmente.

20.8.1 Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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 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 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.

22 ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

22.1 O custo mínimo estimado da contratação é de R\$ 9.384,95 (nove mil trezentos e oitenta e quatro reais e noventa e cinco centavos) mensais, conforme avaliação realizada pela Comissão Permanente de avaliação (COPEA/UFES), acrescidas das demais tarifas de energia 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.

Município de Vitória/ES, de de

Anderson Geraldo Zanotelli Casotte
SIAPE 1681022
Equipe de Planejamento da Contratação

Nathan dos Santos Kuster Pinheiro
SIAPE 3068198
Equipe de Planejamento da Contratação

Sylvia Gonçalves Rabello
SIAPE 2248615
Equipe de Planejamento da Contratação

Anexos:

- I – Estudo Técnico Preliminar;
- II – Atestado de Visita Técnica;
- III – Formulário de acompanhamento da qualidade dos serviços

1. Informações Básicas

Número do processo: 23068.063992/2022-11

2. Descrição da necessidade

O Centro de Tecnologia – CT, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, conta com um espaço físico destinado à exploração de uso por terceiros para a comercialização de lanches/refeições 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, o que justifica a concessão dos espaços a serem explorados por empresa especializada no ramo de alimentação, com a cobrança direta do preço ao consumidor.

Assim, a realização de processo licitatório para a contratação de particular, por meio da concessão de uso comum do referido espaço disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, justifica-se por viabilizar o fornecimento diário de lanches/refeições à comunidade universitária do CT e do seu entorno, bem como suprir uma carência verificada neste segmento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Diretoria de Segurança e Logística - DSL/SI	Diego Ferreira Alves

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A modalidade de licitação será o pregão eletrônico.

O regime de execução do processo licitatório será o de empreitada por preço global.

A Concessão se dará pelo período de 60 (sessenta) 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.

A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que poderá ser realizada no interesse da Administração, desde que não haja impedimentos legais.

As possíveis prorrogações contratuais estarão condicionadas:

À compatibilidade dos preços contratados com aqueles praticados no mercado em relação à realização de uma nova licitação;

Declaração, em relação à CONCESSIONÁRIA, da inexistência de inidoneidade ou suspensão no âmbito da União ou da própria CONCEDENTE, enquanto perdurarem os efeitos.

A empresa contratada deverá atender, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos na Instrução Normativa SLTI/MPOG n.º 01, de 19/01/2010.

Para a correta prestação do serviço, a empresa contratada, após apresentar no certame todos os requisitos para sua habilitação, deverá disponibilizar uniformes e equipamentos de proteção individual, conforme a necessidade de cada cargo, além de obedecer às cláusulas da Convenção Coletiva de Trabalho da categoria dos profissionais a serem contratados.

Demais requisitos estarão descritos detalhadamente no Termo de Referência.

Não se vislumbra solução de mercado alternativa que justifique a comparação. Não há necessidade de transição contratual.

5. Levantamento de Mercado

Em pesquisa mercadológica, foi identificado que há inúmeras empresas no mercado local que possuem capacidade técnica para atendimento à demanda, não havendo quantidade restrita de fornecedores.

6. Descrição da solução como um todo

Trata-se de concessão para exploração de serviços de CANTINA, para o fornecimento de lanches/refeições no CT.

A solução técnica e econômica adotada se justifica pela necessidade de propiciar a comunidade universitária, bem como a visitantes, um local que ofereça lanches/refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade.

A demanda é de elevado interesse institucional, proporcionando à comunidade universitária e à população um espaço adequado para viabilizar o fornecimento diário de lanches/refeições, bem como suprir uma carência verificada neste segmento.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Concessão de espaço físico existente, com área total de 351,29 m², no Centro Tecnológico, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, campus Alaor de Queiroz Araújo, situado à Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES, CEP. 29.075-910.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): R\$ 9.384,95 mensais.

O valor estimado para o serviço é de R\$ 9.384,95 (nove mil trezentos e oitenta e quatro reais e noventa e cinco centavos) mensais, conforme laudo de avaliação da COPEA UFES (anexo).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Considerando que a contratação é para a exploração de um único espaço físico destinado ao uso por terceiros para a comercialização de refeições/lanches, não é viável o parcelamento da contratação, visto que interferiria gestão do negócio e na qualidade dos serviços prestados, considerando que é restrito ao ambiente da cantina.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não há previsão, considerando tratar-se de uma receita a ser gerada para a Universidade

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A concessão do espaço para empresa para exploração de serviços de Cantina, preencherá uma demanda prioritária da Universidade, conforme descrito na Descrição da Necessidade.

13. Providências a serem Adotadas

Disponibilizar o espaço para a concessão e definir a gestão e a fiscalização do contrato.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Na concessão em questão não se verifica impactos ambientais relevantes.

Entretanto, 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:

- Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- 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;
- Realizar a separação dos resíduos recicláveis na fonte geradora e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 03 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;
- Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- Armazenar e destinar adequadamente as pilhas, baterias e lâmpadas fluorescentes usadas ou inservíveis, segundo disposto na NBR 10.004 e na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Os estudos técnicos preliminares demonstram que a contratação é viável.

16. Responsáveis

Anderson Geraldo Zanotelli Casotte
SIAPÉ 1681022
Equipe de Planejamento da Contratação

Nathan dos Santos Kuster Pinheiro
SIAPÉ 3068198
Equipe de Planejamento da Contratação

Sylvia Gonçalves Rabello
SIAPÉ 2248615
Equipe de Planejamento da Contratação

ANEXO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
Comissão Permanente de Engenharias e Avaliação

Análise Técnica

Processo: 23068.051951/2022-81

Assunto: Licitação do espaço para o funcionamento da Cantina do Centro Tecnológico/UFES

Ao Diretor de Planejamento Físico.

Considerando o Laudo de Avaliação 009/2018, parte integrante do processo 23068.019973/2012-85;

Considerando que o comportamento das séries do Índice FipeZAP para Locação Comercial, acumulou de 2019 a fevereiro/2022 um aumento de 5,47%, vide tabela anexa, portanto dentro do intervalo de arbítrio especificado entre +-15% em laudo.

Portanto, entendemos que os valores estimados no referido laudo de avaliação: valor mínimo, valor pontual e valor máximo, continuam válidos nesta data.

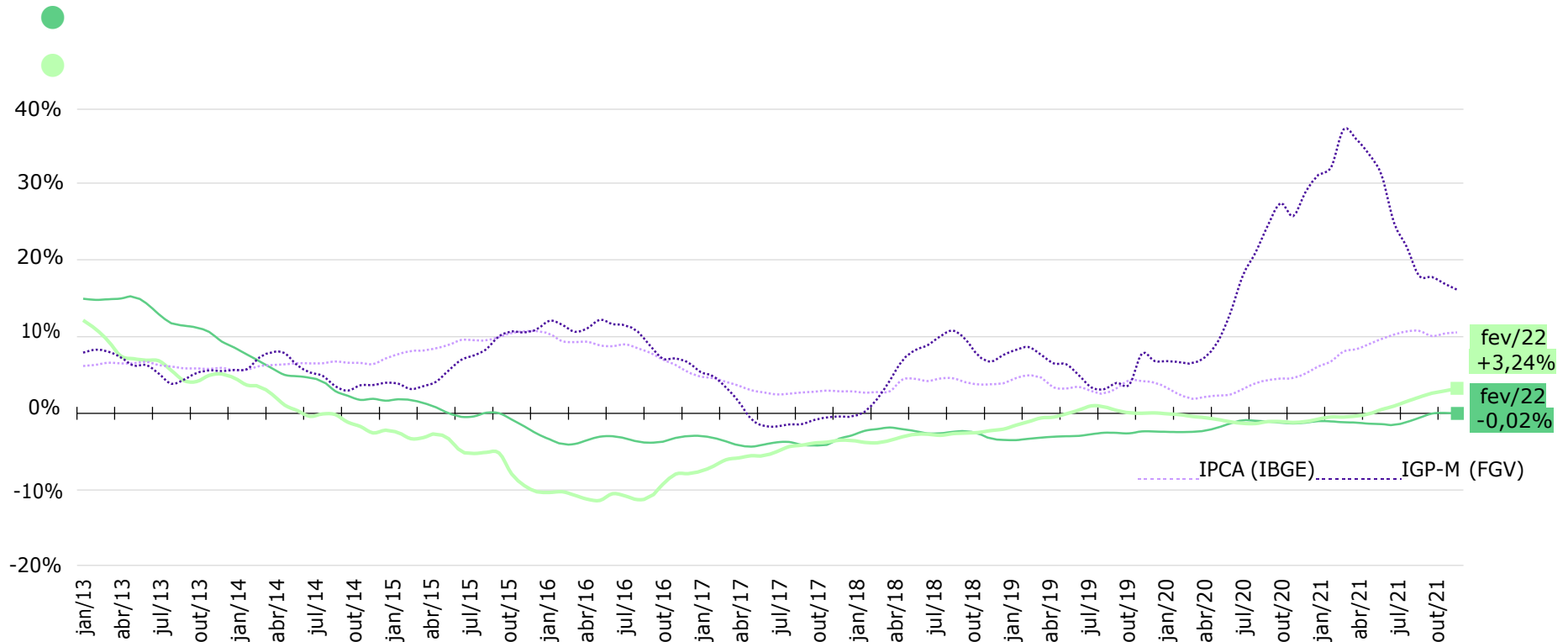
Vitória, 03 de maio de 2022.

Comissão Permanente de Engenharias e Avaliação/COPEA-UFES

EVOLUÇÃO DO ÍNDICE FIPEZAP+ COMERCIAL



Comportamento das séries do Índice FipeZAP+ de Venda e Locação Comercial e outros índices de preço (variações em 12 meses)



Legenda

— Índice FipeZAP+ (Venda Comercial) — Índice FipeZAP+ (Locação Comercial)

Fonte: FipeZAP+, IBGE e FGV. Nota: (*) variação acumulada nos últimos 12 meses.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

FOLHA DE DESPACHO

Processo digital n°: 23068.051951/2022-81

Interessado: Diretoria de Segurança e Logística

Assunto: Outros assuntos referentes à organização e funcionamento **Origem:** Divisão de Meio Ambiente e Sustentabilidade - DMAS/DPF/SI **Destino:** Diretoria de Planejamento Físico - DPF/SI

DESPACHO:

Segue análise técnica da Copea-Ufes, sequencial 6.

Assinado com senha eletrônica, conforme Portaria UFES n° 1269 de 30/08/2018, por FILIPPO DE CARVALHO GAVA - SIAPE 1841658
Chefe da Divisão de Meio Ambiente e Sustentabilidade Divisão de Meio Ambiente e Sustentabilidade - DMAS/DPF/SI em 05/05/2022 às 16:07



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

FOLHA DE DESPACHO

Processo digital nº: 23068.051951/2022-81

Interessado: Diretoria de Segurança e Logística

Assunto: Outros assuntos referentes à organização e funcionamento

Origem: Divisão de Gestão Administrativa - DGA/SI

Destino: ANDERSON GERALDO ZANOTELLI CASOTTE

DESPACHO:

Segue para eventuais adequações, tendo em vista a resposta da COPEA.

Assinado com senha eletrônica, conforme Portaria UFES nº 1269 de 30/08/2018, por
NATHAN DOS SANTOS KUSTER PINHEIRO - SIAPE 3068918
Chefe da Divisão de Gestão Administrativa (SI) Divisão de Gestão
Administrativa - DGA/SI
Em 06/05/2022 às 07:34

10/05/2022 08:39

E-mail de Universidade Federal do Espírito Santo - valor obtido no laudo de avaliação 009/2018



Anderson Geraldo Zanotelli Casotte
<anderson.casotte@ufes.br>

valor obtido no laudo de avaliação 009/2018

1 mensagem

Filippo de Carvalho Gava <filippo.gava@ufes.br> 10
de maio de 2022 08:11 Para: Anderson casotte <anderson.casotte@ufes.br>

Anderson, bom dia.

O valor obtido no laudo de avaliação 009/2018 é de

R\$ 9.384,95/mês (nove mil trezentos e oitenta e quatro reais e noventa e cinco centavos por mês)

--

Atenciosamente,

Filippo
de
Carvalh
o Gava
Engenhe
iro
Civil
Divisão de Meio Ambiente e Sustentabilidade
Comissão Permanente de Engenharias e Avaliação/COPEA-UFES
+552740092442
+5527999083800

<https://mail.google.com/mail/u/0/?ik=e2baa2118c&view=pt&search=all&permthid=thread-f%3A1732437458861413629&simpl=msg-f%3A1732437...> 1/1

ANEXO II – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº XXX/2013-SI/UFES

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, e em atendimento à PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXX/2022-UFES, que a empresa: *{Razão Social da Empresa}* visitou o local objeto da PREGÃO ELETRÔNICO Nº. XXX/2022-UFES supra, representada pelo Sr. (a) *{Nome do Representante da Empresa}* e acompanhada pelo representante da Universidade Federal do Espírito Santo, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços, estando assim ciente e em condições de formular proposta.

Pelo que firmamos o presente atestado.

Vitória (ES), _____ de _____ de 2022.

Responsável Autorizado pela UFES

(assinatura e carimbo)

ANEXO III: FORMULÁRIO DE ACOMPANHAMENTO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS

A partir da observação *in loco*, que será realizada bimestralmente, o fiscal avaliará os quesitos do quadro abaixo, pontuando de acordo com os níveis aceitáveis: ruim, bom e ótimo.

QUESITOS DE AVALIAÇÃO	RUIM		BOM	ÓTIMO	
	1	2	3	4	5
TEMPO DE ESPERA EM FILA					
QUALIDADE DOS SERVIÇOS QUANTO À ORGANIZAÇÃO E HIGIENE					
ATENÇÃO E CORDIALIDADE DOS FUNCIONÁRIOS					
VARIEDADE, SABOR E APRESENTAÇÃO DOS ALIMENTOS					
HORÁRIOS DE ATENDIMENTO					
DISPONIBILIDADE DA NUTRICIONISTA DO RESTAURANTE					
SOMA DAS NOTAS	Σ				

Σ NOTAS < 18 = INSUFICIENTE

Σ NOTAS \geq 18 = SUFICIENTE/ACEITÁVEL

A qualidade será mensurada a partir do somatório das pontuações, sendo considerada ACEITÁVEL a totalização igual ou superior a 18 (dezoito).

Caso o fiscal julgue necessário, poderão ser incluídos outros quesitos de avaliação desde que a sugestão seja encaminhada para aprovação a Diretoria de Segurança e Logística da Superintendência de Infraestrutura para elaborar nova metodologia.



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
ANDERSON GERALDO ZANOTELLI CASOTTE - SIAPE 1681022
Divisão de Gestão Administrativa - DGA/SI
Em 03/02/2023 às 10:10

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/644278?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
NATHAN DOS SANTOS KUSTER PINHEIRO - SIAPE 3068918
Chefe da Divisão de Gestão Administrativa (SI)
Divisão de Gestão Administrativa - DGA/SI
Em 06/02/2023 às 09:55

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/645160?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
SYLVIA GONCALVES RABELLO - SIAPE 2248615
Divisão de Gestão Administrativa - DGA/SI
Em 06/02/2023 às 10:47

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/645263?tipoArquivo=O>