



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

PROJETO BÁSICO
RESTAURANTE DO CT:
CONCESSÃO DE USO REMUNERADA DE ESPAÇO FÍSICO

1. OBJETO

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	LOCAL	ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	VALOR MÍNIMO MENSAL DA CONCESSÃO
1	Centro Tecnológico – CT, Ufes, <i>campus</i> de Goiabeiras	351,29 m ²	R\$ 9.384,95

2. JUSTIFICATIVA

O presente projeto básico justifica-se pelo término da vigência contratual da anterior Concessão para o mesmo objeto, tornando-se necessário novo procedimento licitatório para nova Concessão de uso do espaço físico já existente.

O Centro Tecnológico – CT, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, conta com um espaço físico destinado à exploração de uso por terceiros para a comercialização de refeições e 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, 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 à comunidade universitária do Centro Tecnológico e do seu entorno, bem como suprir uma carência verificada neste segmento.

3. VALOR DA CONCESSÃO

3.1 O valor mínimo mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, objeto da Concessão, é de R\$ 9.384,95 (nove mil trezentos e oitenta e quatro reais e noventa e cinco centavos) mensais, conforme laudo de avaliação realizado pela Comissão de Engenharia e Avaliação da Ufes.

3.2A licitante vencedora será aquela que apresentar maior oferta pelo valor mensal, se obrigando a cumprir, na íntegra, o especificado neste Projeto Básico.

4. VIGÊNCIA DA CONCESSÃO



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

4.1A 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.

4.2A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que poderá ser realizada no interesse da Administração, desde que não haja impedimentos legais.

4.3As possíveis prorrogações contratuais estarão condicionadas:

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

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

5. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

5.1 Qualificação técnica-operacional:

5.1.1 Uma declaração (ou atestado) de capacidade técnica, ou mais, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 300 refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de fornecimento de refeições atendendo ao número e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.

5.2 Qualificação técnica-profissional:

5.2.1 Apresentação de comprovante, fornecido pela licitante, de que possui (ou possuirá) em seu quadro de funcionários profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1(um) ou mais atestados de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;

5.2.1.1 A comprovação de vínculo profissional deverá ser realizada por meio da apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste o licitante como contratante, do contrato social do licitante em que conste o profissional como sócio, do contrato de trabalho ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.

5.2.2 Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Projeto Básico – Anexo II.

5.3 As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

5.3.1 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.

5.4 O critério de julgamento da proposta é a maior oferta global.

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

6. CARDÁPIO MÍNIMO EXIGIDO E CONTROLE DE QUALIDADE:

6.1 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

6.2 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;

6.3 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);

6.4 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

aceitos alimentos enlatados e/ou conserva sem data de validade ou com a mesma vencida. Não será permitido o reaproveitamento de sobras;

6.5 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.

6.6 Indicadores básicos para o cardápio de refeições:

- 6.6.1 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;
- 6.6.1.1 O preparo das refeições deverá ser realizado nas instalações do Restaurante do CT;
- 6.6.1.2 Os itens que não puderem ser processados no Restaurante do CT deverão ser transportados observando às estritas normas técnicas pertinentes.
- 6.6.2 Os preços praticados deverão estar expostos em quadro próprio, em lugar visível;
- 6.6.3 Os preços dos produtos comercializados deverão estar de acordo com os valores do mercado local.

6.7 Controle de qualidade no manejo das refeições e lanches:

- 6.7.1 Quanto ao quadro de pessoal:
 - 6.7.1.1 Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante conforme parâmetros exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;
 - 6.7.1.2 Manter o seu pessoal devidamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para os cabelos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas e sem adereços);
 - 6.7.1.3 Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;
 - 6.7.1.4 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.
 - 6.7.1.4.1 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.
- 6.7.2 Quanto ao acondicionamento e descarte do lixo e outros materiais a CONCESSIONÁRIA deverá:
 - 6.7.2.1 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;
 - 6.7.2.2 Separar o lixo orgânico do seco, utilizando recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo;
 - 6.7.2.3 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

6.7.3 Quanto ao controle de qualidade:

- 6.7.3.1 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;
- 6.7.3.2 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados sem condições de serem consumidos;
- 6.7.3.3 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;
- 6.7.3.4 Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do Restaurante do CT.

6.7.4 Produção de refeições e serviços:

- 6.7.4.1 Para a produção e distribuição de alimentos deverão ser utilizados somente utensílios em aço inoxidável;
- 6.7.4.2 Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais.
 - 6.7.4.2.1 As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas.

6.7.5 Do armazenamento:

- 6.7.5.1 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;
- 6.7.5.2 Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade deverão ser rejeitados.
- 6.7.5.3 O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- 6.7.5.4 Os alimentos armazenados deverão ser acondicionados em embalagens apropriadas e colocadas sobre estrados à altura mínima de 20 (vinte) cm do solo;
- 6.7.5.5 Os alimentos deverão ser armazenados separadamente respeitando-se as devidas categorias:
 - i. Alimentos secos ou não perecíveis;
 - ii. Frutas, verduras e legumes;
 - iii. Alimentos congelados;
 - iv. Leites e derivados;
 - v. Carnes, peixes e aves crus;
 - vi. Alimentos cozidos.
- 6.7.5.6 Os produtos de limpeza, inseticidas, substâncias tóxicas e venenosas deverão ser estocadas em dependências próprias, rigorosamente isoladas dos gêneros alimentícios.

7. FLUXO DIÁRIO E DEMANDA ESPERADA

7.10 fluxo diário de pessoas no entorno do Restaurante do CT é de aproximadamente 3.600 (três mil e seiscentas) pessoas, entre servidores, estudantes, terceirizados e visitantes;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

7.2O layout foi planejado para acomodar 30 (trinta) mesas com 4 (quatro) cadeiras, possibilitando o atendimento de 120 (cento e vinte) pessoas sentadas;

7.3A demanda diária aproximada durante os períodos letivos é de aproximadamente 1.500 (mil e quinhentas) pessoas para cafés, lanches e refeições.

8. DAS INSTALAÇÕES, MOBILIÁRIOS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

8.1O layout do espaço físico, objeto dessa concessão onerosa, foi planejado para acomodar:

- i. Cozinha para preparo dos alimentos;
- ii. Atendimento aos usuários;
- iii. Câmara fria;
- iv. Despensa;
- v. Área de serviço;
- vi. Sanitários masculino e feminino com lavabo;
- vii. Vestuários masculino e feminino para os funcionários da CONCESSIONÁRIA.
- viii. Salão para comportar até 120 (cento e vinte) cadeiras com mesas para os usuários.

8.2A 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;

8.3A 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 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;

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

8.5 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;

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

8.7 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 para 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 (número mínimo de 20 jogos de mesas com 4 cadeiras) para os usuários;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

- Discriminar *layout* com o posicionamento dos equipamentos e os espaços destinados ao trabalho de preparo, atendimento, circulação, 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.

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

9. PRAZO DE INSTALAÇÃO E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

9.1 O serviço de fornecimento de alimentos deverá entrar em plena atividade até o 15º (décimo) dia a partir da Ordem de Serviço emitida pela Prefeitura Universitária e da entrega o imóvel desocupado;

9.2 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;

9.3 A CONCESSIONÁRIA disponibilizará aos usuários do Restaurante:

9.3.1 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

da CONCEDENTE e mediante comunicação por escrito, com, no mínimo, 24h de antecedência;

9.3.2 Fornecimento de refeições: das 11:00h às 14:00h 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.

9.4A critério e necessidade da CONCEDENTE, o horário de atendimento poderá ser alterado, a fim de atender casos excepcionais, sendo previamente acordado com a CONCESSIONÁRIA;

9.5A 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;

9.6Durante 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.

10. DO PREÇO DOS PRODUTOS OFERTADOS

10.1 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 localizado o Restaurante do CT, objeto desta Concessão de uso;

10.2 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;

10.3 A CONCESSIONÁRIA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados;

10.4 A CONCEDENTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários;

10.5 Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

11. DA VISTORIA DAS DEPENDÊNCIAS

11.1 A licitante poderá realizar vistoria (Anexo I) para reconhecimento do local e das condições de trabalho, planejamento logístico de distribuição de mobiliário, equipamentos, pessoal e material, devendo para isso agendar a vistoria com o Diretoria de Segurança e Logística, da Superintendência de Infraestrutura, campus de Goiabeiras, no telefone (027) 4009-2467, em horário de expediente do referido setor, até o terceiro dia útil anterior ao da apresentação das propostas;

11.2 A vistoria deverá ser realizada por profissional autorizado pelo responsável técnico indicado pela empresa para os serviços, caso não seja ele mesmo que participe da vistoria. A VISTORIA SERÁ ACOMPANHADA POR REPRESENTANTE DA UFES, DESIGNADO PARA ESSE FIM;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

11.2.1 A participação da empresa licitante no certame pressupõe o conhecimento de todas as condições de prestação do serviço e que é detentora de todas as informações relativas à sua execução, não podendo alegar em momento futuro quaisquer acréscimos de custos devidos ao desconhecimento do local e de suas possíveis interferências e peculiaridades. Não será admitida, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento do objeto a ser licitado.

11.3 É recomendada a vistoria do local por representante legal para que se tenha conhecimento do espaço físico e melhor elaboração da proposta;

11.4 Na opção da não realização da vistoria, a Empresa, na entrega da documentação de habilitação deverá apresentar uma declaração de que possui pleno conhecimento do local que será concedido e de suas peculiaridades, não podendo alegar futuramente desconhecimentos das condições, em favor de eventuais pretensões de acréscimo dos preços propostos.

12. DO PAGAMENTO MENSAL

12.1 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.

12.1.1 Nos períodos superiores a 15 (quinze) dias decorrentes de paralizações/greve oficiais de docentes e/ou técnico-administrativos da UFES, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas 30% (trinta por cento) do valor da remuneração mensal;

12.1.2 Nos períodos de férias escolares, fica a CONTRATADA obrigada a recolher apenas 50% (cinquenta por cento) do valor da remuneração mensal.

§ 1º: Os pagamentos relacionados ao consumo de energia elétrica e água não terão reflexos sobre os descontos relacionados nos itens 12.1.1 e 12.1.2.

§ 2º: O desconto referente ao item 12.1.2 será concedido à CONTRATADA após o 13º mês da primeira vigência contratual e o referido período obedecerá ao calendário acadêmico a ser publicado pela Pró-Reitoria de Graduação – PROGRAD/UFES.

§ 3º: Para fazer jus aos descontos referentes aos itens 12.1.1 e 12.1.2, a CONTRATADA deverá estar em dia com as suas obrigações contratuais.

§ 4º: Os descontos relacionados aos itens 12.1.1 e 12.1.2 não serão cumulativos e deverão ser calculados proporcionalmente aos dias em que a CONTRATADA fizer jus.

12.2 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;

12.2.1 Os custos do Kilowatt/hora de energia e do metro cúbico de água serão os mesmos praticados pelas CONCESSIONÁRIAS fornecedoras destes serviços à CONCEDENTE.

12.2.2 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

12.3 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;

12.4 O pagamento do consumo de energia e água será cobrado mensalmente da vencedora da licitação, durante todo o período de vigência do contrato;

12.5 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.

12.5.1 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.

13. REAJUSTAMENTO

13.1 Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento a que a proposta se referir.

13.2 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).

13.3 Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

13.4 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.

13.5 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.

13.6 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.

13.7 O reajuste será realizado por apostilamento.

14. DOS EMPREGADOS



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

14.1 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;

14.2 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;

14.3 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;

14.4 Fornecer e manter uniformes completos aos funcionários, bem como orientá-los sobre as normas de garantia de perfeitas condições de higiene pessoal;

14.5 Destacar funcionários especificamente para manipular alimentos diferentes daqueles que manipulam dinheiro;

14.6 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;

14.7 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;

14.8 Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços);

14.9 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;

14.10 Observar a proibição de que, em nenhuma circunstância, poderá utilizar-se dos servidores de Ufes como mão de obra;

14.11 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;

14.12 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;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

14.13 A CONTRATADA deverá garantir de forma eficiente, razoável e prioritária o atendimento à comunidade universitária da CONCEDENTE;

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1 Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

16.1 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.

17. DA GARANTIA DA EXECUÇÃO

17.1 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.

17.1.1 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).

17.1.2 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.

17.2 A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

17.2.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

17.2.2 prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

17.2.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

17.2.4 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

17.3 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

17.4 A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

17.5 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

17.6 No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

17.7 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.

17.8 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.

17.9 A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

17.10 Será considerada extinta a garantia:

17.10.1.1 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;

17.10.1.2 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.

17.11 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.

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

18.DA LIMPEZA E CONTROLE DE PRAGAS E ROEDORES

18.1 A limpeza total do Restaurante (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;

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

18.3 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;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

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

18.5 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;

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

19. DAS SANÇÕES

19.1 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.

19.2 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

- 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;

19.3 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.

19.4 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.

19.5 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
e) Manter nutricionista nas dependências do Restaurante, por dia.	2
f) 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
g) Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE, por vez.	1
h) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
i) Manter a lista de preços em local visível, por dia.	1
j) Remover o lixo, por dia.	3
k) Cumprir o horário de funcionamento determinado no Contrato de Concessão, por dia.	3
l) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

m) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	3
n) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
o) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
14) Permitir:	
p) 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

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

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

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

19.6.3 demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

19.7 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.

19.8 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.

19.8.1 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.

19.9 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.

19.10 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.

19.11 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.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

19.12 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.

19.13 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.

19.14 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

20. DAS NORMAS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

20.1 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:

- 20.1.1 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- 20.1.2 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 08 de outubro de 2003;
- 20.1.3 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 07 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- 20.1.4 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços;
- 20.1.5 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;
- 20.1.6 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;
- 20.1.7 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 20.1.8 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.

21. DA MANUTENÇÃO, REPAROS E BENFEITORIAS

21.1 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.);

21.2 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;

21.3 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;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

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

21.5 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 CONCESSIONÁRIA a CND – Certidão Negativa de Débito fornecida pelo referido Órgão Previdenciário e ART's emitidos pelo CREA;

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

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

21.8 Todos os serviços, embora não explicitados nas especificações, todavia necessários à execução do contrato, correrão por conta e serão de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

22. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCEDENTE

22.1 Formalizar o contrato e dar publicidade do Extrato de Concessão na Imprensa Oficial da União (DOU);

22.2 Expedir a Ordem de Serviço no ato da entrega do imóvel desocupado à licitante vencedora, que fica condicionada à assinatura do contrato e à observação do prazo de validade da proposta de preços;

22.3 Fiscalizar o contrato durante a vigência da CONCESSÃO;

22.4 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;

22.5 Prestar informações e os esclarecimentos solicitados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA;

22.6 Comunicar imediatamente à CONCESSIONÁRIA quaisquer irregularidades manifestadas na execução do contrato;

22.7 Não aceitar a prestação dos serviços que estejam fora das especificações contratadas;

22.8 Informar a CONCESSIONÁRIA qualquer atividade ou evento a ser realizado no campus que possa ocasionar alterações no funcionamento normal do Restaurante;

22.9 Medir e informar o valor da medição do consumo mensal de energia e água, quando houver medidores instalados.

23. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

23.1 Deverá a CONCESSIONÁRIA atender às alterações e recomendações necessárias para o bom e fiel cumprimento do contrato, que forem feitas pelo Fiscal do contrato;

23.2 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;

23.3 Manter as condições de habilitação na licitação durante a vigência do contrato;

23.4 Manter o nível de qualidade dos serviços “suficiente” nos moldes do Formulário de Acompanhamento da Qualidade dos Serviços – Anexo IV do Projeto Básico, ou suas possíveis alterações, durante toda a vigência da Concessão;

23.5 Manter os serviços em funcionamento durante os 12 (doze) meses do ano com efetivo suficiente para atender com qualidade a demanda da comunidade;

23.6 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;

23.7 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;

23.8 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;

23.9 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;

23.10 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;

23.11 Restituir o bem cedido, findada a Concessão, no estado em que recebeu, realizando, se necessário, as devidas restaurações;

23.12 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;

23.13 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;



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

23.14 Manter atualizados durante a vigência da CONCESSÃO, todos os documentos exigidos na habilitação e contratação;

23.15 Manter extintores de incêndio compatíveis com a segurança da unidade, em perfeitas condições de uso para emprego eventual;

23.16 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;

23.17 Permitir à fiscalização o acesso às suas dependências para fiscalizar a qualidade dos alimentos, higiene do local e a segurança dos equipamentos utilizados;

23.18 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;

23.19 Manter em seu estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhistas emitidos pela Prefeitura Municipal e pelo Ministério do Trabalho;

23.20 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;

23.21 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;

23.22 Aos fornecedores do Restaurante será permitido o acesso às dependências do Campus nos horários de funcionamento do mesmo;

23.23 É expressamente vedado:

23.23.1 Utilização de alto falante e/ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das aulas;

23.23.2 A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos ou de forte odor;

23.23.3 Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar;

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

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

23.23.6 Transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sendo igualmente vedada a 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.

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

- 23.24.1 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;
- 23.24.2 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.
- 19.25 Obedecer às recomendações emitidas pelo Comitê Operativo de Emergência para o Coronavírus da Ufes (COE-Ufes).

24. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

24.1 O 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:

- 24.1.1 Zelar pelo cumprimento do contrato sob sua responsabilidade;
- 24.1.2 Conhecer com propriedade todas as cláusulas contratuais a fim de exigir cumprimento do Contrato;
- 24.1.3 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;
- 24.1.4 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;
- 24.1.5 Registrar por meio de relatório todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato;
- 24.1.6 Adotar as providências necessárias para a regularização das faltas ou defeitos observados;
- 24.1.7 Intimar à CONCESSIONÁRIA para dirimir dúvidas e corrigir falhas verificadas na execução da concessão, estabelecendo prazo para a resolução dos problemas;
- 24.1.8 Informar à Administração da Ufes as pendências não solucionadas, com vistas à aplicação de penalidade, expondo e comprovando os motivos;
- 24.1.9 Notificar à Administração da Ufes a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas para fins de rescisão contratual;
- 24.1.10 Atuar como preposto, salvo designação de outro servidor pela Administração;
- 24.1.11 Solicitar de seus superiores, em tempo hábil para a adoção de medidas cabíveis, a tomada de decisões e providências quando estas ultrapassarem sua competência;
- 24.1.12 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 IV**.
- 24.1.13 Notificar, em tempo hábil, à Administração da DSL da SI/UFES a necessidade de providências para prorrogação contratual ou abertura de nova licitação;
- 24.1.14 Registrar todos os atos da CONCESSIONÁRIA que ferem a execução contratual, anexando ao processo licitatório com a finalidade de consubstanciar sanções e penalidades.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

TERMO DE REFERÊNCIA

A	OBJETO 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 m ² , no Centro Tecnológico – CT, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, <i>campus</i> Alaor de Queiroz Araújo, situado à Av. Fernando Ferrari, 514, Goiabeiras, Vitória-ES, CEP. 29.075-910.
B	JUSTIFICATIVA O presente projeto básico justifica-se pelo término da vigência contratual da anterior Concessão para o mesmo objeto, tornando-se necessário novo procedimento licitatório para nova Concessão de uso do espaço físico já existente. O Centro Tecnológico – CT, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, conta com um espaço físico destinado à exploração de uso por terceiros para a comercialização de refeições e 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, 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 à comunidade universitária do Centro Tecnológico e do seu entorno, bem como suprir uma carência verificada neste segmento.
C	VIGÊNCIA DA CONCESSÃO 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.
D	VALOR MÍNIMO ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO R\$ 9.384,95 (nove mil trezentos e oitenta e quatro reais e noventa e cinco centavos) mensais. TIPO: (X) Maior Oferta () Menor Preço ADJUDICAÇÃO DO OBJETO: (X) Global () Por Item
E	LOCAL DE EXECUÇÃO Centro Tecnológico – CT, da Universidade Federal do Espírito Santo – Ufes, <i>campus</i> de Goiabeiras, Vitória-ES.
F	UNIDADE FISCALIZADORA E RESPONSÁVEL PELO PROJETO Unidade Fiscalizadora do Projeto: Centro Tecnológico – CT/UFES. Responsável pelo Projeto: DSL/SI/UFES – Diretoria de Segurança e Logística/SI/UFES.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

G	<p>CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR</p> <p><u>Qualificação técnica-operacional:</u></p> <p>Uma declaração (ou atestado) de capacidade técnica, ou mais, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutrição, comprovando que o licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 300 refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de fornecimento de refeições atendendo ao número e período antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CONCEDENTE.</p> <p>A exigência do registro fundamenta-se no art. 18 do Decreto 84.444/1980: “Art. 18. As empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição e alimentação ficam obrigadas à inscrição no Conselho Regional de Nutricionistas em que tenham sua respectiva sede. Parágrafo único. Consideram-se empresas com finalidades ligada à nutrição e alimentação: a) as que fabricam alimentos destinados ao consumo humano; b) as que exploram serviços de alimentação em órgãos públicos ou privados; c) estabelecimentos hospitalares que mantenham serviços de Nutrição Dietética; d) escritórios de Informações de Nutrição e Dietética ao consumidor; e) consultorias de Planejamento de Serviços de Alimentação; f) outras que venham a ser incluídas por ato do Ministro do Trabalho.”</p> <p><u>Qualificação técnica-profissional:</u></p> <p>Apresentação de comprovante, fornecido pela licitante, de que possui (ou possuirá) em seu quadro de funcionários profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1(um) ou mais atestados de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;</p> <p>A comprovação de vínculo profissional deverá ser realizada por meio da apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste o licitante como contratante, do contrato social do licitante em que conste o profissional como sócio, do contrato de trabalho ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.</p> <p>Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente, do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto deste Projeto Básico – Anexo II.</p> <p>As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável.</p> <p>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</p>
----------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

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.

O critério de julgamento da proposta é a maior oferta global.

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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

ANEXO I – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº XXX/2013-SI/UFES

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

Atestamos para os devidos fins, e em atendimento à CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. XXX/2022-UFES, que a empresa: *{Razão Social da Empresa}* visitou o local objeto da CONCORRÊNCIA PÚBLICA 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)



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA**

ANEXO II – DECLARAÇÃO DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

DECLARAÇÃO

Declaramos, em atendimento ao previsto na CONCORRÊNCIA PÚBLICA N°. XXX/2022-UFES, que o(a) Sr(a) *{Nome do Responsável Técnico}*, portador(a) do CPF(MF) n° *{n° CPF}* é o(a) nosso(a) indicado(a) como Responsável Técnico para acompanhar a prestação dos serviços de restaurante, objeto da licitação em apreço.

Local e data

Assinatura do Representante Legal



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

ANEXO III – DECLARAÇÃO FUNDAMENTADA NA LEI Nº 9.854/99

DECLARAÇÃO

{Razão Social da Empresa}, CPNJ nº *{CNPJ}*, declara, em atendimento ao previsto na CONCORRÊNCIA PÚBLICA Nº. **XXX/2022-UFES**, que não possui no seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99).

Local e data

Assinatura e carimbo
(sócios ou procurador)



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
SUPERINTENDÊNCIA DE INFRAESTRUTURA
DIRETORIA DE SEGURANÇA E LOGÍSTICA

ANEXO IV: 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.

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



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 20/10/2022 às 14:42

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/587894?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
Divisão de Gestão Administrativa - DGA/SI
Em 20/10/2022 às 14:54

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/587920?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 20/10/2022 às 14:58

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link:
<https://api.lepisma.ufes.br/arquivos-assinados/587926?tipoArquivo=O>