



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA
“Superintendência de Compras e Licitações”

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 66/2018

Processo Administrativo nº 23205.004107/2018-63

1. DO OBJETO

1.1. Concessão administrativa de uso, a título oneroso, de um espaço físico localizado na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), *Campus* de Laranjeiras do Sul, à empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, para fornecimento de lanches, sucos, bebidas elaboradas ou industrializadas, e outros produtos inerentes ao ramo, sob o critério de menor preço ofertado por lote, com base no valor estimado apresentado abaixo:

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Val. Máx. Unitário	Total
1	Produção e fornecimento de insumos, materiais e mão de obra, e comercialização de lanches na Cantina do Campus Laranjeiras do Sul/PR.	*Cesta de produtos	1	R\$ 40,40	R\$ 40,40
Valor Total					R\$ 40,40

* O valor da cesta de produtos, detalhada no “item 3”, será reajustado anualmente junto a renovação do contrato, sendo aplicado o Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M(FGV).

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A Universidade Federal da Fronteira Sul, *campus* de Laranjeiras do Sul, possui atualmente 158 servidores, 931 alunos matriculados, além de 31 funcionários terceirizados.

2.2. As atividades da instituição estão ligadas a oferta de cursos de graduação, cursos de extensão, pesquisa, eventos e de capacitação e pós-graduação, os quais são oferecidos, os quais são oferecidos em três turnos: matutino, vespertino e noturno.

2.3. Considerando que o campus possui infraestrutura para funcionamento da Cantina e a necessidade de oferecer produtos de qualidade e cardápio diversificado, com opções de lanches para alunos e servidores sem que haja necessidade de se deslocarem para outros locais mais distantes, avalia-se como tempestiva a abertura de procedimento de licitação para concessão deste espaço, em atenção aos princípios da conveniência, oportunidade e interesse público por contratação.

2.4. Essa contratação tem o objetivo primário de apoiar a Universidade no desempenho de suas atividades, por intermédio da oferta de lanches nas melhores condições possíveis quanto ao preço e a qualidade, em suas instalações, onde há expressivo fluxo de estudantes, servidores, colaboradores e participantes de eventos, 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.

2.5. A presença de todas essas características – atendimento ao corpo discente, servidores, colaboradores e, eventualmente, participantes de eventos, visitantes e outras pessoas, com apresentação de serviços comuns e execução dos serviços no interesse exclusivo da administração - coloca o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do Contrato de Concessão.

2.6. Justifica-se, portanto, a concessão administrativa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pelo concessionário, visando atender às necessidades da comunidade do Campus Laranjeiras do Sul.

3. DETALHAMENTO DO OBJETO

3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer por dia, no mínimo, os itens da tabela abaixo, de acordo com as especificações descritas e sob o critério de menor preço ofertado pela cesta de produtos, com base no valor máximo estimado por produto apresentado:

CESTA DE PRODUTOS – LOTE 01			
Item	Produto	Especificação	Valor máximo unitário (R\$)
01	Café preto	200 ml.	2,50
02	Café com leite	200 ml.	2,60
03	Água sem gás	Embalagem com 500 ml.	2,15
04	Refrigerante lata	Embalagem com, no mínimo, 350 ml, diversos sabores – versão normal e diet.	3,50
05	Suco de fruta natural ou polpa	Suco natural, tipo “néctar” (no mínimo 30% de polpa ou fruta). Fornecido com, no mínimo, 300 ml. No mínimo um sabor diariamente, devendo ser feita alteração de sabores periodicamente.	4,35
06	Misto quente	Pão de forma tradicional ou francês, com no mínimo 1 fatia de presunto e 1 de queijo.	4,06
07	Sanduíche natural	Pão fatiado (branco ou integral) (50g), com recheios diversos, como por exemplo: frango desfiado, peito de peru, atum ou presunto (20g), queijo (20g) , alface (15g) e toma-	5,25

		te (20g). Não utilizar maionese.	
08	Pastel frito	Pastel frito com recheios diversos (mínimo 80g).	3,00
09	Pão de queijo	No mínimo 80 g.	1,73
10	Pastel assado	Massa assada com recheios diversos (mínimo 80 g).	3,90
11	Salada de frutas	Embalagem de 300 ml, com no mínimo 4 tipos de frutas.	4,30
12	Bolo simples	Fatia de no mínimo 100g, com ou sem cobertura. Sabores diversos, de acordo com demanda do público.	3,06
VALOR TOTAL DO LOTE			40,40

3.1.1. Nenhum item poderá ser comercializado por preço acima do valor estimado;

3.1.2. Além dos produtos relacionados acima, a CONCESSIONÁRIA deverá comercializar produtos de *bomboniere*, como salgadinhos, chocolates, balas, gomas de mascar, entre outros e colocar à disposição do usuário, sem cobrança adicional, açúcar, adoçante, maionese e ketchup, guardanapo, embalagens descartáveis para lanche, copo e colher plástica;

3.1.3. Poderão ser fornecidos outros alimentos além daqueles estabelecidos na cesta de produtos, caso em que deverá ser feita solicitação prévia à Concedente, que avaliará a oportunidade de tal inclusão, considerando a adequação do preço a ser praticado com o preço de mercado, o benefício da inclusão e o reajuste dos valores na mesma forma do reajuste feito por ocasião da renovação contratual. Não se submetem a essa regra produtos cuja possibilidade de comercialização já esteja prevista neste edital e que sejam de baixo valor e de grande variedade, como por exemplo, produtos de *bomboniere*;

3.1.4. Caso algum item da cesta de produtos venha a ter baixa aceitação pelo público consumidor, poderá vir a ter o seu fornecimento suspenso, mediante solicitação da concessionária dirigida ao gestor do contrato, o qual aprovará ou reprovará a solicitação com base na avaliação de oportunidade e custo – benefício da suspensão e ao bom andamento da execução contratual. A suspensão de itens não poderá gerar alteração do objeto do contrato;

3.2 Para as bebidas quentes, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar copo biodegradável – valor que deverá ser cobrado à parte dos consumidores ou dispor a bebida nos copos ou xícaras levados pelos consumidores. Nesse caso, a quantidade da bebida será dosada pela concessionária.

3.3. Fica expressamente proibida a venda ou exposição, por parte da concessionária, de bebidas alcoólicas, medicamentos, cigarros ou similares de tabaco, no âmbito da Universidade, sob pena de rescisão contratual.

3.4. Caso necessário, a CONCEDENTE poderá solicitar a CONCESSIONÁRIA a oferta de refeições, a qual será acordada entre as partes.

3.5. A UFFS, como contrapartida, fará um contrato com a vencedora da presente licitação, conforme modelo anexo ao Edital, pelo uso de espaços citados, para exploração comercial de lanchonete, pelo prazo de 12 (doze) meses, prorrogável por igual período, podendo chegar ao limite legal de 60 (sessenta) meses, com pagamento de contraprestação reajustado anualmente pelo IGP-M (FGV).

3.6. A empresa, pela utilização dos espaços físicos, indenizará a Universidade Federal da Fronteira Sul – UFFS com o valor mensal de aluguel e pela utilização de energia elétrica.

3.6.1. A título de utilização de energia elétrica, a empresa, mensalmente, deverá ressarcir o valor utilizado pela licitante à UFFS. Para determinar o valor, será realizada a leitura do consumo de energia em um medidor interno, de uso exclusivo da cantina, instalado dentro do quadro geral de distribuição, localizado shaft do pavimento térreo. O valor unitário do kwh será calculado mensalmente, considerando o valor total da fatura, rateando entre os usuários do campus.

3.6.2. O consumo de GLP será de inteira responsabilidade da Contratada, uma vez que, somente a cantina será abastecida pela central instalada no bloco “A” **Campus da UFFS Laranjeiras do Sul**.

3.6.3. A título de aluguel dos espaços físicos, a licitante indenizará a UFFS o valor fixo mensal de R\$ 976,00 (locação) + R\$ 62,24 (água e esgoto) + consumo de energia elétrica conforme levantamentos baseados em pesquisas realizadas, constantes do processo “**ANEXO II – Laudo de Avaliação Imobiliária**” do Edital. Esse valor será reajustado, nas renovações contratuais, pelo Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M.

3.6.4. Nos meses de recesso acadêmico integral (como por exemplo, o mês de janeiro) ou outros que paralizem as atividades na Universidade (como em casos de greve por um período superior a 15 dias, por exemplo), será cobrado 50% do valor do aluguel do referido mês. Em períodos de recesso parcial (como por exemplo, os meses de fevereiro e julho), será cobrado 75% do aluguel devido.

3.6.5. A medição de energia elétrica será realizada pelo fiscal de contrato indicado pela UFFS a cada 30 (trinta) dias.

3.6.6. Em caso de incidência das situações constantes do “**Encarte B - Planilha de Ocorrências**” deste Termo de Referência, será acrescido ao valor do aluguel o percentual relativo a ocorrência.

3.7. Ratificando as informações acima descritas, a parte onerosa a ser paga mensalmente à UFFS pela utilização do espaço da lanchonete será constituída de R\$ 976,00 (locação) + R\$ 62,24 (água e esgoto) + consumo de energia elétrica, medido individualmente.

4. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

4.1. Instalações, móveis, equipamentos, utensílios:

4.1.1. Os guardanapos, canudos, talheres plásticos e outros utensílios necessários ao serviço deverão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso aos comensais. Estes itens deverão ser acondicionados de forma apropriada antes e durante a distribuição;

4.1.2. As mesas deverão apresentar-se sempre limpas, bem dispostas e organizadas, bem como a área em que estiverem deverá ser limpa com periodicidade adequada à conservação do ambiente em condições adequadas de limpeza;

4.1.3. As geladeiras e freezers devem ser mantidos permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada às recomendações técnicas;

4.1.4. Os utensílios utilizados para manipular alimentos deverão ser de fácil higienização.

4.2. Higienização:

4.2.1. As instalações, equipamentos, móveis e utensílios devem ser mantidos em boas condições higiênico-sanitárias. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários, devidamente orientados e seguindo as normas vigentes na área de alimentos e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação dos alimentos;

4.2.2. Os utensílios utilizados para a higienização de instalações e equipamentos devem ser distintos daqueles que entram em contato com os alimentos, devendo todos estar conservados limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade;

4.2.3. A área de preparação dos alimentos deve ser higienizada quantas vezes for necessário durante a produção e especialmente, imediatamente após o término do trabalho. Devem ser tomadas precauções para impedir a contaminação dos alimentos causada por produtos saneantes, pela suspensão de partículas e pela formação de aerossóis. Substâncias odorizantes e ou desodorantes em quaisquer das suas formas não devem ser utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos. Além disso, esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade (limpeza), não mantendo em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

4.2.4. Os produtos de limpeza utilizados devem ser adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos;

4.2.5. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade, não mantendo, em hipótese alguma, contato com gêneros alimentícios;

4.2.5.1. Quando houver aplicação de produtos saneantes, desinsetizantes e dedetizantes, a CONCESSIONÁRIA responsabiliza-se em higienizar o local, os equipamentos e utensílios para remoção dos resíduos dos produtos, antes de serem reutilizados.

4.2.6. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e realizá-lo em horários distintos;

4.2.7. Fica expressamente proibida a presença de animais domésticos nas dependências da cantina;

4.2.8. Periodicidade de higienização local:

- a) Diário: Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; pias, cadeiras e mesas; monoblocos e recipientes de lixo;
- b) Diário ou de acordo com o uso: equipamentos, utensílios, bancadas e superfícies de manipulação;
- c) Semanal: Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e "freezers";
- d) Quinzenal: Estoque; estrados;
- e) Mensal: Luminárias; interruptores; tomadas; telas.

4.2.9. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

- a) Varrer a seco nas áreas de manipulação;
- b) Usar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
- c) Reaproveitar embalagens de produtos de limpeza;
- d) Utilizar panos para secagem de utensílios e equipamentos.

4.2.10. A higienização e boa conservação dos móveis, equipamentos e do local como um todo é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

4.3. Controle de pragas urbanas:

4.3.1. As instalações, os equipamentos, os móveis e utensílios devem ser livres de vetores e pragas urbanas, com objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou proliferação dos mesmos;

4.3.2. A desinsetização e desratização é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA e deve ser feita semestralmente, como orienta a Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

4.3.3. Os laudos destes serviços devem ser entregues a fiscalização depois de sua realização.

4.3.4. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios. Quando aplicável, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

4.4. Manejo dos resíduos:

4.4.1. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor lixeiras inteiras e bem conservadas, com tampa móvel e sacos plásticos próprios para este fim, identificadas de acordo com as normas da coleta seletiva, facilitando a separação de resíduos, de fácil higienização e transporte, em número e capacidade suficientes para conter os resíduos gerados, em toda a área do estabelecimento, promovendo a limpeza do local concedido diariamente, quantas vezes for necessário, durante todo o período de execução contratual;

4.4.2. As lixeiras utilizadas nas áreas de preparação e armazenamento de alimentos, devem ser dotadas de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificadas para separação de resíduos (orgânicos e recicláveis), devendo permanecer constantemente tampadas e ainda, frequentemente coletadas e estocadas em local fechado e isolado, de forma a evitar focos de contaminação e atração de vetores e pragas urbanas;

4.4.3. As lixeiras devem situar-se em locais específicos, distantes da manipulação dos alimentos e, facilitando o fluxo de saída do lixo;

4.4.4. A remoção dos resíduos deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos, ou, em casos de impossibilidade de separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

4.5. Funcionários:

4.5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter os funcionários devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade;

4.5.2. Apresentar, no início das atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da cantina da Universidade, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor;

4.5.3. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais, apresentando-se diariamente com uniformes completos, preferencialmente de cor clara (calça e blusa), bem como calçado, avental plástico, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza, etc., considerando as particularidades de cada função. Além disso, devem utilizar crachás de identificação contendo nome da concessionária, do funcionário e foto;

4.5.4. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos funcionários, devendo ser fornecidas a cada funcionário ao menos duas peças de cada componente do uniforme, para que seja mantida uma higienização adequada dos mesmos;

4.5.5. Os funcionários devem ser orientados para proceder a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, após qualquer interrupção dos serviços, tocar materiais contaminados, usar os sanitários, tossir, espirrar, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho de suas atividades;

4.5.6. A CONCESSIONÁRIA deve afixar cartazes de orientação aos funcionários manipuladores de alimentos, sobre a correta lavagem e antissepsia das mãos e demais hábitos de higiene, em locais de fácil visualização, inclusive nas instalações sanitárias e lavatórios;

4.5.7. Os funcionários responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro e outras formas de pagamento, não devem manipular alimentos, preparados, embalados ou não. Se necessário manipular qualquer alimento preparado, o funcionário deverá realizar, previamente a correta higienização das mãos;

4.5.8. O controle de saúde dos funcionários que manipulam alimentos deve ser realizada de acordo com as exigências da vigilância sanitária;

4.5.8.1. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir os funcionários que manipulam alimentos e apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde, podendo os mesmos executarem outras funções, dentro do próprio estabelecimento, que não tenha relação com o preparo dos alimentos;

4.5.9. Os funcionários deverão atender a comunidade acadêmica com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas;

4.5.10. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir sempre que exigido pela Universidade e independente de justificativa por parte desta, qualquer funcionário ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Instituição ou ao interesse do Serviço Público;

4.5.11. A CONCESSIONÁRIA deverá manter pessoal capaz de prestar os serviços, sem interrupções, e substituir funcionário, sem qualquer ônus para a Universidade, seja por motivo de férias, doença, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo a CONCESSIONÁRIA acatar parecer da Universidade quando esta constatar que o número de empregados esteja insuficiente para o bom andamento dos serviços;

4.5.12. A CONCESSIONÁRIA deverá proporcionar treinamento continuado à equipe, antes do início das atividades e no decorrer do contrato, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança dos alimentos, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;

4.5.13. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se, em caso de acidentes que venham a vitimar seus funcionários quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.

4.6. Matérias-primas, preparação do alimento e exposição ao consumo:

4.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar somente produtos de boa qualidade;

4.6.2. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela CONCESSIONÁRIA deverão estar dentro do prazo de validade;

4.6.2.1. Os produtos industrializados, bem como as matérias-primas utilizadas para a produção dos produtos manipulados pela concessionária com prazo de validade expirado, devem ser descartadas;

4.6.3. As matérias-primas devem ser acondicionadas em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade e conservação dos produtos e serviços;

4.6.4. A água utilizada para o preparo de refrescos e sucos, bem como para o preparo de cubos de gelo deve ser própria para o consumo;

4.6.5. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite, se oferecido, não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal.

4.6.6. A desinfecção dos alimentos deve ser feita apenas com produtos permitidos na legislação vigente;

4.6.7. Para execução dos serviços de fornecimento de lanches, incluindo o mobiliário necessário e funcionários com condições de atender adequadamente os usuários, a CONCESSIONÁRIA deverá manter efetivo controle de todos os procedimentos, conforme Resolução – RDC nº 216 de 15/09/2014 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria nº 1.428, de 26/11/1993, (estabelece as Diretrizes gerais para estabelecimento de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

4.6.8. Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura abaixo de 5º C, bem como, em casos de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor em temperatura acima de 60º C que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos;

4.6.9. Os alimentos comercializados na Universidade, previamente manipulados em outro local deverão ser transportados nas condições mínimas de higiene sanitária e de temperatura, conforme previsto em lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento;

4.6.10. Para que não falte nenhum dos itens da cesta de produtos, a CONCESSIONÁRIA deverá manter, por sua conta e risco, estoques suficientes de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento dos lanches;

4.6.11. Os gêneros preparados (assados, cozidos, etc.) que não são comercializados, não devem ser aproveitados para atendimentos futuros;

4.6.12. A CONCESSIONÁRIA deverá confeccionar os lanches de preparo imediato diariamente, devendo ser entregues aos usuários, devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, envolvidos em embalagens especiais, ou servidos no prato;

4.6.13. A UFFS poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos;

4.6.14. A Universidade poderá, a qualquer tempo, solicitar análise microbiológica de amostras de lanches servidos na cantina, após comunicação expressa, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.

5. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

5.1. Os atos praticados pela CONCESSIONÁRIA bem como os produtos comercializados por ela, serão objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representantes da UFFS, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei nº 8.666, de 1993.

5.2. A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da CONCEDENTE não será considerada impedimento para a realização das supervisões.

5.3. Os serviços prestados na cantina, serão aferidos quantitativamente e qualitativamente, a qualquer tempo, durante toda a execução do contrato, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a aceitar a fiscalização concordando com as definições dos indicadores por ela proposto.

5.4. O descumprimento comprovado das cláusulas do contrato poderá, garantidos o contraditório e a ampla defesa, ensejar a rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Termo de Referência.

5.5. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o andamento do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

5.5.1. Todas as obrigações da CONCESSIONÁRIA, serão avaliadas pela fiscalização indicada formalmente pela cedente, por meio do Encarte B e de check list específico, elaborado com base no Anexo II da Resolução RDC 275/2002, bem como na RDC 216/2004, no que couber. A fiscalização avaliará se há caso de descumprimento parcial do contrato, ocasião que deverá comunicar a gestão do contrato para aplicação das penalidades cabíveis.

5.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da Administração deverão ser solicitadas a seus superiores em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

5.7. A CONCESSIONÁRIA é responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

5.8. O acompanhamento, o controle, a fiscalização e avaliação de que trata este item não excluem a responsabilidade da licitante e nem confere à UFFS, responsabilidade solidária, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades ou danos causados.

5.9. As determinações e as solicitações formuladas pelo representante da CONCEDENTE, encarregado da fiscalização do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONCESSIONÁRIA, ou na impossibilidade, justificadas por escrito.

5.10. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir e facilitar a mais ampla e irrestrita supervisão por parte da fiscalização da UFFS, prestando todos os esclarecimentos necessários e corrigir imediatamente, as eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência do Contrato de Concessão.

6. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1 Os serviços serão prestados na Universidade Federal da Fronteira Sul, Campus Laranjeiras do Sul, na Sede, localizada na BR 158, km 405 + 700m.

6.1.1. A área útil da sala destinada a concessão do espaço para exploração comercial no campus é de 47.68 m² de área privativa interna e aproximadamente 23,25 m² de área externa de circulação, coberta e calçada.

6.2. Com o objetivo de informar e detalhar os espaços destinados à exploração comercial, o Edital em seu Laudo de Avaliação Imobiliária disponibiliza planta baixa dos espaços Campus Laranjeiras do Sul – Sede.

6.3. A Concessionária deve, caso julgue necessário, adequar a sala de acordo com a sua necessidade de uso.

6.4. As benfeitorias que a Concessionária realizar no ambiente cedido, serão incorporadas ao imóvel, sem que a empresa tenha direito à retenção ou indenização sob qualquer título.

6.4.1. Também são de responsabilidade da empresa:

6.4.1.1. As despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

6.4.1.2. As despesas de pintura interna da área cedida quando esta estiver sem condições de higiene e limpeza.

6.5. As adequações e benfeitorias que a Concessionária julgar necessárias, somente poderão ser realizadas, mediante autorização expressa da UFFS.

7. CONDIÇÕES ESPECIAIS DE FUNCIONAMENTO

7.1. Horário de Funcionamento:

7.1.1. Os serviços deverão ser prestados de forma ininterrupta de segunda a sexta-feira das 07h30min às 21h30min e eventualmente aos sábados e domingos, mediante a solicitação da administração, realizada por Ofício até 3 dias de antecedência.

7.1.2. Durante os períodos de recesso acadêmico o horário de funcionamento bem como a cesta de produtos poderão ser adaptados às condições de redução no número de pessoas que frequentam o ambiente do campus. Essas adaptações deverão ser solicitadas pela concessionária e estarão sujeitas à aprovação da concedente para a sua validade;

7.1.3. A CONCESSIONÁRIA poderá, mediante pedido ou autorização da CONCEDENTE, fornecer serviços de lanchonete em outros horários além dos anteriormente especificados, a fim de atender a demandas específicas do público da Universidade;

7.2. Preços dos Produtos e Forma de Pagamento:

7.2.1. O pagamento dos lanches será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito ou cheque. Para o troco, a CONCESSIONÁRIA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente;

7.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível uma tabela de preços DEVIDAMENTE APROVADA PELA CONCEDENTE (COM OS PREÇOS IGUAIS AOS OFERTADOS NO PROCESSO LICITATÓRIO), em que conste, no mínimo, os itens que compõem a cesta de produtos. É vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte;

7.3.3. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a repassar a UFFS relatório de faturamento semestral bruto ou sempre que solicitado.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

8.1. Caberá à Concedente:

8.1.1. Comunicar à Concessionária toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do Contrato firmado;

8.1.2. Dar quitação de todos os valores recebidos;

8.1.3. Propiciar à Concessionária, acesso aos locais abrangidos pelo seguinte Termo de Referência;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, na forma prevista na Lei 8.666/93, e conforme contido no item 7 e subitens respectivos deste Termo de Referência;

8.1.5. Proporcionar todas as facilidades para que a empresa possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da UFFS;

8.1.6. Examinar a quantidade e a qualidade dos alimentos preparados e vendidos pela empresa;

8.1.7. Realizar, semestralmente pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação da mesma quanto à qualidade e o atendimento dos serviços prestados pela Concessionária, que servirá para embasar a Concedente na decisão de prorrogar ou não o contrato, sendo considerado como positivo o resultado que apresentar índices superiores a 50% de aprovação;

8.1.7.1. A forma de realização da pesquisa, em suas várias etapas, será definida pela fiscalização, podendo ser realizada, por exemplo, de maneira *on-line* ou presencialmente, através de entrevistas com consumidores.

8.1.8. ManIFESTAR documentalmente a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 45 dias antes do término do mesmo.

9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. A CONCESSIONÁRIA deve zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas;

9.2. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, nas mesmas condições que recebeu o imóvel;

9.3. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados a CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução da presente de Concessão;

9.4. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de adequação dos espaços a serem explorados comercialmente;

9.4.1. A CONCESSIONÁRIA terá que se responsabilizar pela instalação de mecanismos necessários para o uso e funcionamento do ambiente para o fim ao qual foi destinado;

9.4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá fazer as adequações necessárias visando à instalação e operação da cantina, tanto na parte elétrica, hidráulica, civil e mobiliária, além das benfeitorias existentes que a estrutura já oferece, sempre com autorização expressa da UFFS;

9.4.3. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, bem como todos os dispositivos componentes das instalações;

9.4.4. Adquirir e pôr em uso os equipamentos necessários para o bom atendimento ao público, como exaustor, freezer, geladeira, chapa, fogão, forno elétrico, forno micro-ondas, liquidificador, máquinas de café expresso, sanduicheira, termômetro para medição da temperatura para conservação de alimentos, mesas e cadeiras para os consumidores, balcão aquecido, balcão refrigerado e demais equipamentos necessários à execução do objeto do contrato;

9.4.5. Adquirir e disponibilizar todos os utensílios de cozinha necessários a preparação e distribuição dos alimentos, tais como: panelas, travessas, pratos, talheres, copos, xícaras, descartáveis auxiliares ao consumo dos alimentos (copos, guardanapos, canudos, paliteiros) dentre outros itens necessários para o pleno funcionamento dos serviços;

9.4.5.1. Deverá oferecer equipamentos adequados às exigências de acondicionamento dos alimentos constantes deste edital. A título de exemplo de equipamentos que podem vir a ser utilizados, temos o seguinte:

a) um Balcão Vitrine Estufa de no mínimo 0,85m de comprimento, com regulagem de temperatura de 45 a 60º C;

b) um Balcão Térmico Refrigerado de no mínimo 1 m de comprimento, com regulagem de temperatura de 01 a 07 ºC;

9.4.5.2. Deverá oferecer 15 mesas, com tampo de material impermeável e resistente (exemplo: granito) de 1,20 m x 1,20 m com 4 cadeiras cada uma. O tamanho das mesas é um referencial, podendo ser ofertadas mesas de tamanhos aproximados a estes, com vistas a um melhor aproveitamento do espaço, condicionado à aprovação da fiscalização do contrato;

9.4.5.3. Deverá oferecer uma prateleira de 2,90 m sendo uma parte para passagem de utensílios sujos (entre a área de produção e a área de higienização) e outra parte com portas de correr (dos dois lados da prateleira), onde serão armazenados os utensílios limpos; uma sugestão de layout.

9.5. Manter os equipamentos refrigeradores permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos de forma adequada às técnicas e manter, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços;

9.6. Manter a área concedida com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência, sendo vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;

9.7. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos;

9.8. Corrigir, imediatamente, as eventuais falhas observadas pelo fiscal designado durante a vigência do contrato de Concessão. Em caso de não atendimento das correções solicitadas no prazo estabelecido pelo fiscal do contrato, este comunicará à gestão do contrato a situação para que seja verificada a situação de descumprimento contratual e aplicadas as penalidades cabíveis;

9.9. Refazer ou substituir os lanches, considerados pelos responsáveis pela fiscalização, sem condições de serem consumidos;

9.10. NÃO comercializar ou servir bebidas alcoólicas, medicamentos, cigarros ou similares de tabaco nas dependências da Universidade, sob pena de rescisão contratual;

9.11. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos até a cantina da Universidade, arcando com todos os custos, e adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente;

9.12. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da lanchonete por qualquer motivo;

9.13. Atender prioritariamente aos servidores e estudantes da CONCEDENTE, utilizando de tratamento eficiente e cortês;

9.14. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes aos consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

9.15. Arcar com a despesa de consumo do gás necessário aos equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e controle do estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

9.16. Apresentar seus empregados no local com pontualidade e asseio, conforme os horários fixados pela CONCEDENTE, para fins de execução dos serviços;

9.16.1 Os empregados devem ser habilitados e possuir conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

9.16.2 Não contratar empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na Universidade Federal da Fronteira Sul, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

9.17. Assumir todas as responsabilidades relativas a seus empregados, inclusive para atendimento em casos de emergência por acidentes ou qualquer mal súbito;

9.18. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir os funcionários que manipulam alimentos e apresentam lesões e/ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos, enquanto persistirem essas condições de saúde, podendo os mesmos executarem outras funções dentro do próprio estabelecimento, que não tenha relação com o preparo dos alimentos;

9.19. Assumir todas despesas com encargos de ordem tributária, fiscal, trabalhista, patrimonial, cível ou penal, relacionados aos serviços contratados e ao objeto da presente concessão de uso, devendo antes do término do contrato, sanar possíveis pendências relacionadas a salários, férias, aviso prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias;

9.19.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste Projeto Básico, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

- 9.20.** Instruir seus empregados e adotar todos os critérios de segurança quanto à prevenção de acidentes e incêndios nas dependências da CONCEDENTE;
- 9.21.** Responder por incêndio na área de Concessão de uso, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros;
- 9.22.** Manter disponível para exame pela Universidade ou por fiscalização externa, toda documentação comprobatória da regularidade fiscal, trabalhista, previdenciária, comercial e administrativa, inclusive licenças, autorização de funcionamento e alvará para o exercício de suas atividades comerciais resultantes da execução do contrato;
- 9.23.** Comprovar o pagamento desses tributos e contribuições no final de cada mês, por meio da entrega de cópia do documento ao representante do Contrato, juntamente com o original para autenticação;
- 9.24.** Arcar com demais despesas com material e insumos necessários à execução dos serviços como: locomoção, seguros, impostos, e quaisquer outras despesas que venham a ser determinadas por lei ou por situação de fato;
- 9.25.** Formalizar e manter preposto credenciado perante a CONCEDENTE, experiente e com poderes para representá-la na execução do Contrato;
- 9.26.** Atribuir ao preposto as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato. O preposto deverá se fazer presente diariamente no local da prestação dos serviços;
- 9.27.** Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho dos empregados, mantendo-a sempre atualizada;
- 9.28.** Manter, no local, relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da Universidade, devidamente atualizada;
- 9.29.** Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;
- 9.30.** Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONCEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas as reclamações formuladas;
- 9.31.** Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgãos de fiscalização relacionadas à sua existência e funcionamento;
- 9.32.** Cumprir com rigor as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho, normas sanitárias e de manipulação de alimentos;

- 9.33.** Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à segurança dos edifícios da CONCEDENTE, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor;
- 9.34.** Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato;
- 9.35.** Repassar ao fiscal relatório referente ao faturamento bruto semestral da cantina, a fim de auxiliar a UFFS na mensuração dos valores de aluguel e outros fatores;
- 9.36.** Fornecer equipamentos e medidas de segurança, proteção e higiene para seus funcionários, bem como orientar seus empregados a utilizar adequadamente os Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- 9.37.** Apresentar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO);
- 9.38.** Responder integralmente por pequenos reparos na área sob concessão, realizando imediatamente a reparação de danos verificados, causados por usuários sob sua responsabilidade, com consentimento da UFFS;
- 9.39.** Não veicular publicidade acerca dos serviços, sem a anuência da CONCEDENTE;
- 9.40.** Cumprir todas as orientações da CONCEDENTE para fiel desempenho das atividades especificadas;
- 9.41.** Utilizar as instalações fornecidas pela UFFS, exclusivamente no cumprimento do objeto do Edital, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;
- 9.42.** Manter, durante a vigência do contrato, compatibilidade com as obrigações assumidas e todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Projeto Básico e no Edital;
- 9.43.** Não efetuar sob qualquer motivo, a subconcessão total ou parcial, do objeto do contrato;
- 9.44.** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da UFFS;
- 9.45.** Manter os preços conforme o ofertado no processo licitatório, não podendo alterá-los, a não ser em caso de renovação contratual, ocasião em que os preços serão reajustados por índice econômico oficial estabelecido em contrato;
- 9.46.** Efetuar o pagamento na forma Pactuada e na forma do “**item 1.7.**” do Edital;
- 9.47.** Efetuar a separação dos resíduos gerados, dando aos mesmos correta destinação, atendendo critérios de sustentabilidade no que tange a destinação de materiais para reciclagem;
- 9.48.** Utilizar as instalações fornecidas pela UFFS, exclusivamente no cumprimento o objeto do Edital, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;

9.49. Manifestar-se documentalmente a respeito do interesse de prorrogar ou não o contrato até 90 (noventa) dias antes do término do mesmo.

10. DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 a Contratada que inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação; ensejar o retardamento da execução do objeto; fraudar na execução do contrato; comportar-se de modo inidôneo; cometer fraude fiscal; ou não mantiver a proposta;

11.2. Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520, de 2002, aquele que:

- a) não abrir a cantina, sem prévia autorização da fiscalização do contrato;
- b) comportar-se de forma agressiva para com os consumidores;
- c) fraudar na execução do contrato;

11.2. A Contratada que cometer qualquer das infrações acima discriminadas ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

11.2.1. advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Contratante;

11.2.2. multa moratória de até 0,33% (trinta e três centésimos por cento) por dia de atraso sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), aplicar-se-á multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), de modo que o atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração contratante a promover a rescisão do contrato;

11.2.2.2. as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

11.2.3. multa compensatória de até 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

11.2.3.1. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

11.2.4. 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;

11.2.5. 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 e após decorrido o prazo da penalidade de suspensão do subitem anterior;

11.3. A aplicação de multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o Contrato e aplique as outras sanções cabíveis.

11.4. A recusa injustificada da Adjudicatária em assinar o Contrato, após devidamente convocada, dentro do prazo estabelecido pela Administração, equivale à inexecução total do contrato, sujeitando-a às penalidades acima estabelecidas.

11.5 A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação da multa.

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

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

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

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

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

11.8. 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.

11.9. 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.

11.9.1. 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.

11.10. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

11.11. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

12. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes encartes:

ENCARTE A – PROPOSTA DE PREÇO

ENCARTE B – PLANILHA DE OCORRÊNCIAS

Chapecó/SC, 19 de Fevereiro de 2019.

SANDRO NECKEL DA SILVA

Coordenador Administrativo
Campus Laranjeiras do Sul - PR

Eu, **PÉRICLES LUIZ BRUSTOLIN**, Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura/Ordenador de Despesas, conforme disposto no inciso I, § 2º do Art. 7º da Lei 8.666/93, **APROVO** o presente Termo de Referência, visando a **Concessão administrativa de uso, a título oneroso, de um espaço físico localizado na Universidade Federal da Fronteira Sul (UFFS), Campus de Laranjeiras do Sul, à empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, para fornecimento de lanches, sucos, bebidas elaboradas ou industrializadas, e outros produtos inerentes ao ramo**, conforme as especificações e dados constantes no Termo de Referência ora aprovado.

Chapecó/SC, 19 de Fevereiro de 2019.

PÉRICLES LUIZ BRUSTOLIN

Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura/
Ordenador de Despesas



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA
“Superintendência de Compras e Licitações”

ENCARTE A
DA PROPOSTA DE PREÇOS

Prezados Senhores:

Ciente de que vencerá a disputa a pessoa jurídica que ofertar o menor valor para a cesta de produtos, para a concessão administrativa do espaço físico destinado a instalação de Cantina, no Campus Laranjeiras do Sul/PR, esta proposta, somando o valor unitário de todos os produtos que compõem o Termo de Referência, é de R\$ _____ (_____), divididos conforme tabela a seguir:

CESTA DE PRODUTOS – LOTE 01		
Produto	Especificação	Valor máximo unitário (R\$)
Café preto	200 ml.	
Café com leite	200 ml.	
Água sem gás	Embalagem com 500 ml.	
Refrigerante lata	Embalagem com, no mínimo, 350 ml, diversos sabores – versão normal e diet.	
Suco de fruta natural ou polpa	Suco natural, tipo “néctar” (no mínimo 30% de polpa ou fruta). Fornecido com, no mínimo, 300 ml. No mínimo um sabor diariamente, devendo ser feita alteração de sabores periodicamente.	
Misto quente	Pão de forma tradicional ou francês, com no mínimo 1 fatia de presunto e 1 de queijo.	
Sanduíche natural	Pão fatiado (branco ou integral) (50g), com recheios diversos, como por exemplo: frango desfiado, peito de peru, atum ou presunto (20g), queijo (20g) , alface (15g) e tomate (20g). Não utilizar maionese.	
Pastel frito	Pastel frito com recheios diversos (mínimo 80g).	
Pão de queijo	No mínimo 80 g.	

Pastel assado	Massa assada com recheios diversos (mínimo 80 g).	
Salada de frutas	Embalagem de 300 ml, com no mínimo 4 tipos de frutas.	
Bolo simples	Fatia de no mínimo 100g, com ou sem cobertura. Sabores diversos, de acordo com demanda do público.	
VALOR TOTAL DO LOTE		

DECLARAÇÕES

1. Declaramos que estamos de pleno acordo com as condições contidas no edital e seus anexos.
2. Ratificamos a ciência que teremos que arcar com as despesas de aluguel, energia elétrica dos espaços objetos desta concorrência.
3. Declaramos que estamos cientes que não poderemos alterar o valor dos produtos, tendo nós a obrigação de fornecer os produtos pelo valor que ofertamos em nossa proposta.
4. Declaramos que o prazo de validade para a nossa proposta é de 120 (cento e vinte) dias.

Data:_____/_____/_____.

Responsável pela Empresa e carimbo



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL
PRÓ-REITORIA DE ADMINISTRAÇÃO E INFRAESTRUTURA
“Superintendência de Compras e Licitações”

ENCARTE B

PLANILHA DE OCORRÊNCIAS

1. DISPOSIÇÕES GERAIS

1.1. Fica estabelecido entre as partes a Planilha de Ocorrências, que tem por objetivo auxiliar na fiscalização e mensuração da qualidade dos serviços prestados pela cantina.

1.2. As situações abrangidas pela Planilha de Ocorrências se referem a fatos cotidianos e pontuais da execução do contrato, não isentando a empresa das demais regras contidas no edital e outras responsabilidades ou sanções legalmente previstas.

1.3. A UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL poderá alterar os procedimentos e a metodologia de avaliação durante a execução contratual, sempre que um novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a empresa.

2. DOS PROCEDIMENTOS

2.1. A fiscalização acompanhará periodicamente a execução dos serviços prestados a Comunidade Acadêmica, atuando junto ao preposto indicado pela empresa.

2.2. Verificando a existência de irregularidades na prestação dos serviços prestados, o Fiscal do Contrato notificará o preposto da empresa para que esta solucione o problema ou preste os devidos esclarecimentos e registrará o fato em documento próprio.

2.3. A notificação quanto a existência de irregularidades na execução do contrato poderá ser verbal ou por escrito, devendo ser mantido registro do fato, relatando a ocorrência, o dia e a hora do acontecido;

2.4. O registro será apresentado ao preposto da empresa, o qual, constatando a ocorrência, deverá atestar de pronto seu “visto” no documento, que ficará sob a guarda da FISCALIZAÇÃO.

2.5. Havendo divergências quanto à veracidade dos fatos, deverá o preposto da empresa registrar suas razões no próprio termo de notificação.

2.6. Anteriormente à emissão da GRU para pagamento do aluguel, a FISCALIZAÇÃO informará à empresa o percentual que será acrescido no valor do aluguel, caso tenham havido ocorrências que ultrapassem a tolerância prevista.

3. DO REGISTRO DE OCORRÊNCIAS

3.1. O Registro de ocorrências baseia-se na tabela abaixo e considera:

3.1.1. Ocorrência: Fato em desacordo com o edital registrado pela fiscalização;

3.1.2. Tolerância: número de vezes que a ocorrência será tolerada sem gerar acréscimo no aluguel, dentro do período de vigência do contrato;

3.1.2.1. Em caso de renovação contratual, onde o período de vigência é prorrogado, o registro das ocorrências é zerado.

3.1.3. Percentual de acréscimo: percentual que incidirá sobre o valor do aluguel cada vez que a fiscalização registrar a ocorrência.

Ocorrência	Tolerância	% de acréscimo
Mesas com lixo	2	1%
Área física sem devida limpeza	2	1,5%
Equipamentos sem devida limpeza	2	1,5%
Ausência de desinsetização e desratização semestral	2	1%
Presença de vetores e pragas urbanas na cantina	1	1,5%
Funcionários sem uniforme completo	2	1% por funcionário
Alimentos conservados incorretamente	2	1,5%
Alimentos fora do prazo de validade tanto na preparação quanto na venda	1	2% por produto
Alimentos apresentando materiais estranhos, insetos ou pragas em seu interior	1	4% por item
Aumento de preços dos itens obrigatórios sem a devida aprovação da UFFS	1	2%