



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

TERMO DE REFERÊNCIA
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 45/2019
(Processo Administrativo n.º 23205.002793/2019-19)

1. DO OBJETO

1.1. Concessão não onerosa da área física e dos equipamentos do **Restaurante Universitário - RU** do **Campus de Erechim/RS**, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (*almoço e jantar*), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

Item	Descrição	Unid.	Qtd.	Val. Máx. Unitário	Total
1	Produção com fornecimento de insumos, materiais e mão de obra, e distribuição de refeição (almoço e janta), no Restaurante Universitário do CAMPUS ERECHIM/RS .	Refeição	92.000	R\$ 15,18	R\$ 1.396.560,00
Valor Total Máximo Estimado para o Período de 12 (doze) meses					R\$ 1.396.560,00

Notas explicativas:

- a) A disputa dar-se-á pelo preço da refeição servida, conforme critérios estabelecidos neste Termo de Referência. De todo o modo a CONCESSIONÁRIA poderá também ofertar a opção a quilo, ficando a escolha do melhor meio por conta do comensal.
- b) Os quantitativos previstos na coluna “*quantidade*” se referem às quantidades de refeições estimadas para o período de 12 (doze) meses, constituindo-se em dado meramente estimativo, podendo assim variar para mais ou para menos de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da instituição.

1.2. Visto que o objeto da licitação é a **concessão não onerosa** das instalações e equipamentos do Restaurante Universitário, faz-se necessário estabelecer uma metodologia de disputa apta a classificar os participantes. Assim sendo restará como melhor classificado, o licitante que oferecer o menor valor para cada refeição servida.

1.3. A presente contratação adotará como regime a execução a **Empreitada por Preço Unitário**, devendo os participantes ter a **ciência** de que as refeições serão pagas na **exata medida** do que foi servido no Restaurante Universitário da Universidade Federal da Fronteira Sul – Campus Erechim/RS.

1.4. Da mesma forma as licitantes devem ter a ***ciência*** de que nos valores propostos (*Proposta de Preços*) deverão estar consignados, inclusos, previstos, todos os custos operacionais, logísticos, insumos alimentícios, materiais de higiene, limpeza e descartáveis, tickets a serem comercializados para os comensais, gás, energia elétrica, telefone, utensílios, equipamentos de pequeno porte, manutenção de equipamentos, mão de obra, taxas, encargos previdenciários, encargos trabalhistas, encargos tributários, encargos comerciais e quaisquer outros que por ventura vierem a incidir sobre o valor da refeição. Os valores de aluguel, água, e internet não serão cobrados da CONCESSIONÁRIA, não devendo portanto, incidir sobre o valor da refeição.

1.5. O prazo de vigência do contrato é de **12** (meses) podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de **60** (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.5.1. Os contratos dos RUs devem ser de caráter contínuo, visto a necessidade de existência e manutenção dos serviços ao longo do ano, a fim de atender a comunidade acadêmica, em especial aos estudantes. Considerando que os RUs são equipamentos de execução da política de assistência estudantil, que visam colaborar para a permanência do estudante, integração e saúde, pode-se afirmar que a interrupção das atividades geraria prejuízo a comunidade acadêmica que dele usufrui. Diariamente, cerca de 2.500 comensais deixariam de ser assistidos, o que representa mais de 50.000 refeições/mês. Se considerarmos que os campi da UFFS são distantes do centro da cidade e oferecem poucas opções para alimentação além do RU, as quais, quando existentes, tendem a ser menos saudáveis e demandam valores mais altos para acessá-las, compreende-se como de alta importância que os contratos deste equipamento sejam mantidos de forma corrente. Ademais, se considerarmos a complexidade envolvida na troca de empresa que executa os serviços nos RUs, a qual envolve recursos humanos e materiais, fornecedores, utensílios, manutenção, entre outros fatores, podemos afirmar que contratos anuais gerariam também prejuízo financeiro a instituição, reiterando a necessidade deste tipo de contratação.

1.6. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares abrange a ***Concessão não onerosa*** da área física e dos equipamentos do **Restaurante Universitário - RU do Campus de Erechim/RS**, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (*almoço e jantar*), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra necessários a realização destas atividades.

2. JUSTIFICATIVAS

2.1. Da Estratégia da Contratação

2.1.1. A alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem. Além das implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos. Assim podemos entender que a presente concessão cumpre uma missão educativa e social, que é tornar o Restaurante Universitário apto a oferecer refeições nutricionalmente adequadas em termos qualitativos e quantitativos. A referida concessão tem como escopo atender as necessidades da Universidade Federal da Fronteira Sul, de forma a convergir com dois objetivos altamente estratégicos para o cumprimento de sua missão institucional: permanência do estudante e contribuição da Universidade como polo indutor de desenvolvimento local e regional. Para isso, esta contratação toma como base três princípios indissociáveis entre si:

a) Incentivo a aquisição de alimentos e insumos da agricultura familiar;

b) Relação custo/benefício, capaz de oferecer alimentação de qualidade, com custo acessível a toda comunidade acadêmica;

c) Segurança alimentar e nutricional.

2.1.1.1. O Art. 3º da Lei nº 8.666/93 prevê que: “a licitação destina-se a garantir a observância do princípio constitucional da isonomia, a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a promoção do desenvolvimento nacional sustentável e será processada e julgada em estrita conformidade com os princípios básicos da legalidade, da impessoalidade, da moralidade, da igualdade, da publicidade, da probidade administrativa, da vinculação ao instrumento convocatório, do julgamento objetivo e dos que lhes são correlatos.”

2.1.1.2. O Decreto nº 7.746/2012 que regulamenta o Art. 3º da Lei nº 8.666/93, e entre outras disposições prevê em seu Art. 4º algumas diretrizes de sustentabilidade: (...) II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local; (...) IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local.

2.1.1.3. Lei nº 11.326/2006 estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais; A Lei nº 12.512/2011 institui o Programa de apoio a Conservação Ambiental e o Programa de Fomento às Atividades Produtivas Rurais; ambas relacionam o associativismo e cooperativismo como estratégias de melhora de condição de vida e permanência das famílias no campo.

2.1.1.4. Nesse sentido andam os princípios norteadores do Projeto Pedagógico Institucional da Universidade Federal da Fronteira Sul:

a) Universidade de qualidade comprometida com a formação de cidadãos conscientes e comprometida com o desenvolvimento sustentável e solidário da Região Sul do País;

b) Universidade que estabeleça dispositivos de combate às desigualdades sociais e regionais, incluindo condições de acesso e permanência no ensino superior, especialmente da população mais excluída do campo e da cidade;

c) Uma Universidade que tenha na agricultura familiar um setor estruturador e dinamizador do processo de desenvolvimento;

2.1.1.5. Assim considerando o que consta no “item 2.1.1” deste Termo de Referência, tem-se como eixos objetivamente atendidos por esta concessão:

a) Eixo Econômico-Ambiental: aquisição de alimentos de agricultores familiares e cooperativas de agricultores familiares, prioritariamente da região ou entorno, diminuindo a necessidade de transportes e consequentemente de poluição ambiental; Incentivo ao controle de sobras sujas e resto-ingesta, minimizando a produção de lixo; utilização, no que couber, de saneantes biodegradáveis;

b) Eixo Econômico-Social: contratação de mão de obra local; incentivo a agricultura familiar local e regional; fornecimento de refeições com preço acessível, o que garante o acesso igualitário as refeições pelos estudantes vulneráveis socioeconomicamente;

c) Eixo Econômico-Financeiro: geração de renda aos agricultores familiares por meio da aquisição de seus produtos; redução de desperdício de alimentos; redução dos gastos de recursos de custeio da Universidade Federal da Fronteira Sul;

2.1.2. Assim, tem-se que a melhor estratégia de concessão, é aquela que atenda, ao mesmo tempo, aos três eixos de sustentabilidade propostos: sustentabilidade ambiental, sustentabilidade econômico-social e sustentabilidade econômico-financeira, garantidas as condições de segurança alimentar e nutricional.

2.2. Da Definição do Objeto

2.2.1. Segundo ensina J.U Jacoby Fernandes, em sua obra *Contratação Direta Sem Licitação*, 8ª Edição, 2009, Editora Fórum, páginas 154 à 157. Concessão de Uso é o contrato pelo qual a Administração atribui à determinada pessoa o direito de uso de um bem público, por tempo certo e de forma exclusiva, remunerado ou não.

2.2.2. Assim ensina J.U Jacoby Fernandes, que a lei confere ao Administrador flexibilidade de escolha da modalidade licitatória da concessão de uso, desde que não se confunda, com a desnecessidade de realização do procedimento licitatório, uma vez caracterizada a predominância do interesse público sobre o particular.

2.2.3. Ensina ainda J.U Jacoby Fernandes, que a concessão de uso, ao contrário da concessão de direito real, não pode ser transferida a terceiro, posto que o contrato firmado entre as partes têm caráter pessoal e intransferível.

2.2.4. Na concessão de uso, J.U Jacoby Fernandes sugere a seguinte classificação quando a Administração Pública é a proprietária do imóvel, e prevê as modalidades licitatórias a serem utilizadas:

2.2.4.1. Quando o objeto é a venda ou locação do imóvel e a Administração visa obter recursos financeiros, ressalvados os casos de dispensa previstos no art. 17 da Lei nº 8.666/93, e em regra utiliza-se a modalidade de concorrência.

2.2.4.2. Quando o objeto da disputa é um serviço, constitui-se o imóvel como elemento acessório ao objeto da disputa. Quando o objeto da disputa não possuir indicação na Lei nº 8.666/93 da modalidade de licitação que deve ser adotada, a definição da modalidade licitatória se dará segundo critérios técnicos pertinentes, observados os procedimentos licitatórios previstos em lei.

2.2.4.3. Por derradeiro J.U Jacoby Fernandes sustenta, que nos serviços que envolvam Restaurantes/ Cantinas, a definição de cardápios básicos, a exigência de aferição periódica por profissional habilitado – Nutricionista – e a realização de pesquisas periódicas de satisfação entre os usuários. Poderá alterar significativamente a visão de tais contratos de concessão, atingindo assim o seu verdadeiro escopo, que não é só o ganho econômico, e sim a satisfação do usuário. Sugerindo que sejam utilizados meios de coleta de opinião, adequados e estatisticamente isentos, bem como a atuação conjunta dos fiscais da contratante e da contratada, a qualidade do atendimento e da refeição será satisfatória.

2.2.5. Considerando o que foi até aqui pontuado, tem-se que a melhor forma de definição do objeto deste Termo de Referência, é a **concessão não onerosa do Restaurante Universitário**, tendo como fato gerador da disputa o valor da refeição servida. E tendo como motivação da disputa a contratação, mediante regular procedimento licitatório, de pessoa jurídica especializada no serviço de alimentação para prestação dos serviços de produção e distribuição de refeição (*almoço e jantar*), com fornecimento de insumos, materiais e mão de obra.

2.3. Da Gratuidade da Concessão e dos Demais Custos

2.3.1. Nesse sentido temos que esclarecer que o Restaurante Universitário é uma das ferramentas de execução da política de permanência estudantil, constituindo-se em um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica do indivíduo, com significativa função acadêmico-social, pois se trata de alimentação, o qual vem de forma efetiva contribuir para o melhor desempenho e formação integral do aluno, bem como, diminuir a evasão acadêmica.

2.3.2. Para que as refeições tenham valores acessíveis a toda comunidade acadêmica, e para que assim possa ser atendido o princípio contido na letra “b” do “*item 2.1.1*” deste Termo de Referência, a Administração **ISENTARÁ** a empresa **CONCESSIONÁRIA** de quaisquer ônus relativos ao uso do espaço físico, ao uso dos equipamentos e ao uso do mobiliário que compõe o Restaurante Universitário.

2.3.2.1. No mesmo diapasão seguem as **ISENÇÕES** quanto aos custos (*valores*) gastos com **FORNECIMENTO DE ÁGUA E INTERNET, considerando que** a água é de poço artesiano e a internet disponibilizada pela UFFS de forma aberta a todos que circulam pelo campus.

2.3.2.2. *Não será objeto de isenção*, portanto serão de responsabilidade e terão que ser custeados (*pagos*) pela **CONCESSIONÁRIA**, todos os custos (*valores*) resultantes da exploração da atividade econômica do Restaurante Universitário (*ex: custos com telefone, energia elétrica, gás, material de higiene e limpeza, aquisição de matéria-prima alimentícia, fluidos para o sistema de aquecimento solar, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, manutenção da área física concedida, mão de obra, desinsetização, desratização, higienização de caixas d’água e de gordura, recarga de extintores e outros pertinentes as atividades desenvolvidas*).

2.3.2.2.1. De forma objetiva só serão objeto de **ISENÇÃO** os custos (*valores*) tratados nos “*itens 2.3.2 e 2.3.2.1*” deste Termo de Referência, sendo os demais custos (*valores*) incidentes e envolvidos na exploração das atividades relacionadas ao Restaurante Universitário, inclusive os tratados no “*item 2.3.2.1*” deste Termo de Referência, de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

2.3.3. Praticando as isenções, entende-se que a relação custo-benefício, da concessão/refeição, torna-se mais vantajosa para a Universidade Federal da Fronteira Sul, o que pode ser afirmado considerando que:

a) Estes custos, casos cobrados, incidirão diretamente no valor final da refeição, o qual é, no caso dos estudantes, subsidiado em cerca de 80% (oitenta por cento) pela Instituição. Ou seja, consequentemente retornariam a UFFS, que teria um gasto mais elevado com subsídios;

b) Como estes custos variam de acordo com o uso e considerando que a empresa não tem noção efetiva de quais são eles, poderia haver uma superestimação de valores, tornando o produto final da contratação demasiadamente caro;

c) A isenção dos custos de fornecimento de água, e internet mais a concessão graciosa da utilização do espaço, e dos equipamentos do Restaurante Universitários, a UFFS contribui, significativamente, para que o valor da refeição atenda objetivamente o que consta na letra “b” do “*item 2.1.1*” deste Termo de Referência.

2.4. Da Justificativa do Objeto

2.4.1. A Universidade Federal da Fronteira Sul oferece cursos de graduação e de pós-graduação, bem como palestras e eventos de cunho educacional, envolvendo a participação de servidores,

alunos e colaboradores. Como serviço de apoio a estas atividades dispõe de espaços reservados para elaboração e distribuição de refeições (Restaurantes Universitários), porém **não possui em seu quadro de pessoal, profissionais para desempenhar estas atividades, visto que os cargos necessários foram extintos da carreira dos Técnicos Administrativos em Educação**, o que demanda que a Instituição realize a concessão desses espaços a empresas aptas a operar e servir refeições (*almoço e jantar*).

2.4.2. Justifica-se ainda a necessidade da concessão dos Restaurantes Universitários à empresa que realize o fornecimento de refeições, na obrigação moral que a Universidade Federal da Fronteira Sul tem, de propiciar as condições adequadas para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica. Sendo, portanto, necessário associar à qualidade do ensino ministrado, a uma política inclusiva e eficaz que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência estudantil, a fim de atender as necessidades básicas de alimentação, apoio acadêmico, entre outras condições.

2.4.3. Desta maneira, os serviços de um Restaurante Universitário, se constituem em ação efetiva no que tange a disponibilizar ao aluno um importante instrumento de satisfação de uma necessidade básica e de real função acadêmico-social (alimentação), o que vem contribuir para seu melhor desempenho e formação enquanto discente, bem como, diminuir a evasão acadêmica.

2.5. Da Justificativa do Quantitativo

2.5.1. Para o cálculo do quantitativo estimado de refeições constantes na tabela do **“item 1.1”**, foi utilizado o número de pessoas que compõem a Comunidade Acadêmica (alunos, servidores e funcionários terceirizados) que circulam no **Campus Erechim/RS**, bem como o histórico de refeições servidas no RU do referido campus. Ademais, o quantitativo apresentado significa apenas potenciais usuários, cabendo a **CONCESSIONÁRIA** prospecção para captação destes consumidores.

2.5.1.1. Destaca-se que a comunidade acadêmica do campus atualmente é composta por 1866 estudantes, 210 servidores e 38 funcionários terceirizados.

2.5.1.2. A média de refeições servidas atualmente nos meses de fluxo convencional (março, abril, maio, junho, agosto, setembro, outubro e novembro) é de 10.500 refeições/mês, o que correspondente a média de 550 refeições/dia, sendo que cerca de 92 % trata-se de refeições para estudantes e 8 % para o restante da população.

2.5.1.3. Destaca-se que nos meses que precedem e sucedem o recesso acadêmico (fevereiro, julho e dezembro), há uma queda neste quantitativo.

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

3.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contrato mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. O prazo para a CONCESSIONÁRIA colocar em funcionamento o Restaurante Universitário (atendimento à Comunidade Acadêmica) é de **15 (quinze) dias**, após o recebimento da Ordem de Serviço,

4.1.1. A **Ordem de Serviço** será emitida após a assinatura do Termo de Contrato.

4.1.2 Considerando que a assinatura do contrato e início das atividades poderá coincidir com o período de recesso acadêmico, este prazo poderá ser estendido, sob solicitação da Administração da UFFS.

4.2. Do Uso do Espaço Público Objeto da Concessão

4.2.1. O uso do espaço físico (*prédio do RU*), bem como dos equipamentos do Restaurante Universitário, se dará na forma de **concessão não onerosa**.

4.2.1.1. Os custos com energia elétrica e telefone serão mensurados pela Universidade Federal da Fronteira Sul – **FISCALIZAÇÃO** - e cobrados mensalmente da **CONCESSIONÁRIA**, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, que deverá ser quitada até o décimo dia do mês subsequente ao vencido.

4.2.1.2. Os custos com materiais de higiene e limpeza (*ex: sabonete líquido, papel toalha, papel higiênico, álcool gel 70%, saneantes, desinfetantes, detergentes, etc...*), serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.2.1.3. Os custos com manutenção de equipamentos, manutenção de instalações (*ex: limpeza de caixas d'água, caixas de gordura e encanamentos, cisternas, desinsetização, desratização, etc...*) e sistemas (*ex: água, gás, esgoto, elétrico, frigorígeno, aquecimento, climatização, exaustão, etc...*), manutenção do prédio (*interna e externamente, incluindo banheiros de uso comum, conservação de paredes, portas, superfícies e equipamentos*), serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.2.1.3.1. A relação geral de manutenções e periodicidade de realização, bem como a responsabilidade por sua execução, constam no Plano de conservação e manutenção predial do Restaurante Universitário, que integra este instrumento (Encarte H).

4.2.1.3.1.1. A realização adequada das manutenções será acompanhada pela fiscalização do contrato, além de ser objeto de vistorias quando da realização do inventário anual da UFFS e nos inícios e encerramentos dos contratos.

4.2.1.3.2. Nos custos tratados no **“item 4.2.1.3”** incluem-se também, os relacionados à aquisição das peças e produtos envolvidos nos procedimentos de manutenção (*ex: peças de equipamentos, lâmpadas, torneiras, registros, fechaduras, chaves, vidros, calhas, disjuntores, interruptores, pressurizadores, fluidos, etc...*).

4.2.1.3.3. A pintura externa e interna dos RUs, ocorrerá de acordo com o que prevê a NBR 15575 e será de responsabilidade da UFFS. De todo modo, danos causados a pintura decorrentes da utilização ou ausência de cuidados durante o uso do espaço, deverão ser corrigidas pela **CONCESSIONÁRIA**.

4.3. Dos Gêneros Alimentícios, Insumos e Materiais

4.3.1. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela aquisição e estocagem de toda matéria-prima, todos os gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições.

4.3.1.1. Entende-se por matéria-prima alimentícia todos os gêneros alimentícios perecíveis e semi-perecíveis necessários a produção das refeições (*ex: cereais, tubérculos, raízes, leguminosas, hortifrutis, produtos lácteos, carnes, ovos, temperos, etc...*).

4.3.1.2. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela aquisição e estocagem de todos os materiais envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo, distribuição das refeições, higiene e limpeza (*ex: descartáveis, equipamentos de pequeno porte, utensílios para preparo e fornecimento das refeições, etc...*) necessários ao funcionamento do Restaurante Universitário.

4.3.2. A CONCESSIONÁRIA será responsável pelo controle e execução de todas as etapas da produção da refeição, a saber: aquisição e recebimento dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; estocagem dos gêneros alimentícios, materiais e insumos; pré-preparo das refeições; preparo das refeições; distribuição das refeições; atendimento ao público; higienização das instalações; aquisição e comercialização de créditos (tickets para acesso ao RU) e controle de entrada, além de outros serviços correlatos que venham a ser solicitados pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.3.3. Todos os gêneros alimentícios, materiais e insumos, adquiridos pela **CONCESSIONÁRIA**, só poderão adentrar nas instalações do Restaurante Universitário, no sentido de serem recebidos e estocados pela **CONCESSIONÁRIA**, se aprovados pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.3.3.1. A FISCALIZAÇÃO, poderá, a qualquer tempo, **rejeitar**, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de boas práticas na manipulação e produção de alimentos; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas, ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas (*ex: ANVISA, MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, Conselho Federal de Nutrição – CFN, Conselho Regional de Nutrição – CRN, etc...*), ou ainda não atendam a qualquer outra regra contida neste Termo de Referência.

4.3.3.2. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à **FISCALIZAÇÃO**, um planejamento prévio das atividades de recebimento de insumos e materiais, onde constem os horários e os dias em que os recebimentos serão realizados, para que a **FISCALIZAÇÃO** faça o acompanhamento, quando necessário.

4.3.3.3. A FISCALIZAÇÃO, poderá **rejeitar**, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e insumos mal acondicionados ou estocados, que não atendam as normas de boas práticas na manipulação e produção de alimentos, não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas (*ex: ANVISA, MAPA, Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, Conselho Federal de Nutrição – CFN, Conselho Regional de Nutrição – CRN, etc...*) ou que não atendam a qualquer outra regra contida neste Termo de Referência.

4.3.4. Os gêneros alimentícios, os materiais e insumos mal acondicionados ou estocados, deverão, pela **CONCESSIONÁRIA**, ser retirados das dependências do Restaurante Universitário, em prazo a ser estabelecido pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.3.5. A Universidade Federal da Fronteira Sul, representada por sua **FISCALIZAÇÃO**, se reserva no direito de realizar vistorias e inspeções aleatórias (*locais e horários*) nas instalações e nos equipamentos objeto da presente concessão. Vistoria e inspeções que não poderão ser dificultadas ou impedidas pela **CONCESSIONÁRIA**, visto que as mesmas serão causa de sanção administrativa.

4.3.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter registro próprio da utilização de matérias-primas, como forma de controle de estoque e de comprovação do efetivo uso das matérias-primas disponibilizadas. Estes registros, bem como as notas fiscais de compras devem ser disponibilizados a **FISCALIZAÇÃO** sempre que solicitado.

4.3.7. A **FISCALIZAÇÃO** disponibilizará uma planilha a **CONCESSIONÁRIA** onde deverão ser preenchidas informações sobre os itens adquiridos e se foram provenientes da agricultura familiar (*comprovando com as notas fiscais ou documento equivalente*), justificando quando não foi sob pena de perda de pontos no **Acordo de Avaliação Técnica**. Vale dizer que as justificativas cabíveis para não aquisição de agricultores familiares e cooperativas de agricultura familiar credenciadas pela UFFS é a ausência de produtos, que deve ser comprovada por meio de negativa formal da agricultura e valor superior ao mercado convencional - varejo, que também deve ser comprovado formalmente.

4.3.7.1. Produtos de má qualidade também poderão ter a aquisição dispensada, exclusivamente pela fiscalização, de forma justificada.

4.3.7.2. A **FISCALIZAÇÃO** definirá qual a periodicidade de entrega desta planilha, não podendo ser superior a 30 (*trinta*) dias.

4.4. Da Elaboração do Cardápio

4.4.1. A **CONCESSIONÁRIA** será responsável pela elaboração dos cardápios e das listas de compras, e ambos só poderão ser executados após aprovados pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.4.1.1. Os cardápios deverão ser elaborados de acordo com o número estimado de refeições estabelecido por este Termo de Referência, de maneira a favorecer a variedade de alimentos e o equilíbrio nutricional, respeitando a sazonalidade dos produtos e potencializando a inclusão de alimentos oriundos da agricultura familiar, alimentos orgânicos, sem desconsiderar os hábitos alimentares da região.

4.4.1.2. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente, devendo ser encaminhados à **FISCALIZAÇÃO**, para aprovação, com antecedência mínima de 10 (dez) dias, viabilizando assim adequações necessárias.

4.4.1.3. Caso seja de interesse da **CONCESSIONÁRIA**, os cardápios poderão ser elaborados em conjunto com a **FISCALIZAÇÃO**.

4.4.1.4. O cardápio será composto diariamente pelos itens que seguem:

Preparação	Número de opções diárias	Tipo
Salada	3 (três)	1 (uma) folhosa 1 (uma) crua 1 (uma) cozida

Arroz	2 (dois)	1 (um) branco 1 (um) integral
Leguminosa	1 (um)	Feijão(todos os tipos) ou Lentilha
Acompanhamento	1 (um)	Massa ou tubérculo ou raiz ou farofa, etc.
Prato principal	1 (um)	Carne, variando os tipos diariamente, sendo a cada 15 dias servido peixe.
Prato vegetariano	1 (um)	Prato a base de proteína texturizada de soja, ovo ou outra matéria-prima alimentícia que substitua a carne (especialmente em relação ao valor proteico).
Sobremesa	1 (um)	Fruta ou doce, sendo que a fruta deve constar no cardápio no mínimo 3 vezes por semana.
Suco	1 (um)	Natural ou polpa, diversos sabores

4.4.1.4.1. A fim de garantir a qualidade nutricional das refeições, deve haver boa variação nos gêneros ofertados no cardápio e na maneira de prepará-los o que será acompanhado pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.4.1.4.1.1. Com exceção dos dois tipos de arroz que serão servidos diariamente, o tipo de leguminosa não deve ser repetir mais de 3 (três) vezes na semana, e outras preparações não devem se repetir mais de 2 (duas) vezes no mesmo período.

4.4.1.4.1.2 O prato principal deve ser composto de carne de boa qualidade e bom corte, dando preferência a cortes de carne magros, pouco nervados e macios. Quanto aos peixes, devem ser priorizados filé de tilápia, filé de merluza, cação, cascudinho, ou outros tipos com boa aceitação.

4.4.1.4.2. Salada, arroz, leguminosas e acompanhamento deverão ser à vontade e serão servidos pelos próprios comensais. O prato principal, prato vegetariano, a sobremesa e suco serão porcionados, sendo uma unidade/porção por pessoa. Este porcionamento será feito e/ou controlado pelo **CONCESSIONÁRIO**, a qual deverá prever profissional para executar essas atividades durante o horário das refeições.

4.4.1.4.2.1. A porção do prato principal deve ter de 120g a 150g quando for sem osso e 150 a 200g quando for com osso, considerando o peso da preparação pronta, ou seja, cozida; a porção do prato vegetariano deve ser equivalente a do prato principal sem osso, ou seja, de 120g a 150g ou duas unidades por pessoa para o caso de ovos e omelete; a porção de sobremesa no caso de frutas deve ser correspondente a uma unidade (para frutas como maçã, laranja, banana, etc.) e a uma fatia média (para frutas como mamão, melão, melancia, etc); no caso de doces em tablete deve ser uma unidade e no caso de doces em consistência cremosa uma taça/cumbuca de sobremesa; a porção de suco deve ser de 200ml.

4.4.1.4.2.2. O comensal deverá optar entre o prato principal e o prato vegetariano, não sendo permitido consumir ambos.

4.4.1.4.2.3. A relação de preparações que são livres e porcionadas, bem como seus quantitativos, valem tanto para os comensais que adotaram a aquisição por refeição quanto para aqueles que adotarem a opção por quilo, caso houver.

4.4.1.4.3. Considerando o atendimento do público vegetariano, bem como outras especificidades existentes, não deverá haver inserção de carne em nenhuma preparação que não seja o prato principal. Também devem ser evitados molhos a base de leite e a utilização de farinha para engrossar molhos, a qual deve ser substituída por amido.

4.4.1.4.3.1. Caso verifique-se uma baixa saída do prato vegetariano, o mesmo poderá ser retirado do cardápio, desde que a fiscalização esteja de acordo.

4.4.1.4.4. Diariamente deverá ser disposto palitos, guardanapos, bem como molho vinagrete (*vinagre, azeite, cebola e tomate*), *sal e vinagre* para tempero das saladas.

4.4.1.4.5. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar todas as preparações constantes no cardápio diário, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo imediato, durando todo horário de funcionamento do RU.

4.4.1.4.6. Caso algum alimento necessário a produção de determinada preparação não esteja disponível no dia, a **CONCESSIONÁRIA** deverá substituí-lo por alimento similar, substituição que deve acontecer mediante prévia aprovação da **FISCALIZAÇÃO**.

4.4.1.4.7. Caso a **FISCALIZAÇÃO** perceba, no decorrer da concessão, a existência de demandas significativas de comensais com restrições alimentares, poderá ser solicitada a **CONCESSIONÁRIA** a disponibilização de preparações específicas para atendimento deste público. Esta situação não poderá, em hipótese alguma, onerar o valor da refeição.

4.4.1.4.8. Em casos excepcionais, como eventos ou datas comemorativas, a **FISCALIZAÇÃO** poderá solicitar ajustes no cardápio, os quais serão repassados antecipadamente à **CONCESSIONÁRIA** e não poderão onerar o valor da refeição.

4.4.1.5. Para fins de divulgação, os cardápios devem ser expostos antecipadamente na entrada do RU, bem como ser enviados à Diretoria de Alimentação e Nutrição (DAN) para encaminhamento da divulgação. O encaminhamento a DAN será feito pela **FISCALIZAÇÃO**, após aprovação do cardápio.

4.4.1.5.1. Em situações excepcionais os fiscais podem solicitar a PREPOSTA que encaminhe o cardápio a DAN, o qual deve ser feito na semana que antecede sua execução.

4.5. Disposições Gerais Sobre a Preparação das Refeições

4.5.1. O manuseio dos alimentos e preparações deverá obedecer ao Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) e os seguintes documentos oficiais: resolução RDC 216 de 15/09/04, Portaria CVS 05 de 09/04/2013 e NR7, cujas orientações deverão ser seguidas pela **CONCESSIONÁRIA**, pois serão avaliadas pela **FISCALIZAÇÃO** e comporão o **Acordo de Avaliação Técnica**.

4.5.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar, diariamente, coleta de amostras de todas as preparações e da água, no almoço e no jantar, seguindo as orientações de coleta estabelecidas pela Portaria CVS 05 de 09/04/2013, bem como mensurar a temperatura dos alimentos durante o preparo

e a distribuição e a sobra suja e resto ingesta no término da distribuição. Para registro, deverão ser preenchidas as planilhas de tempo/temperatura “**Encarte C**” e de sobra suja “**Encarte D**” e resto-ingesta “**Encarte E**”, ambas integrantes deste Termo de Referência e encaminhadas mensalmente à fiscalização.

4.5.3. A **CONCESSIONÁRIA** deve disponibilizar profissional Nutricionista, devidamente registrado no CRN, que deverá estar presente diariamente no Restaurante Universitário para acompanhar e orientar as atividades desenvolvidas pela equipe de trabalho, esclarecer toda e qualquer dúvida suscitada pelos usuários ou pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.5.4. Fica proibida a comercialização de quaisquer itens que não componham o cardápio, especialmente: bebidas alcoólicas, artigos de tabacaria, remédios, bilhetes lotéricos, caça niqueis, jogos de azar, substâncias que causem dependência física e ou psíquica (Lei nº 11.343/2006 e suas possíveis alterações).

4.5.6. Fica proibida a exposição e distribuição ou veiculação de qualquer tipo de propaganda sem prévia autorização da **FISCALIZAÇÃO**.

4.6. Da Equipe de Trabalho

4.6.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter diariamente no Restaurante Universitário no mínimo os seguintes profissionais:

4.6.1.1. Preposto (*pessoa de referência da **CONCESSIONÁRIA** para com a **FISCALIZAÇÃO***).

4.6.1.2. Nutricionista, com registro no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que será o responsável técnico da **CONCESSIONÁRIA**, e acompanhará todo o processo de produção, desde o recebimento dos gêneros alimentícios, estocagem, pré-preparo, preparo, distribuição.

4.6.2. Os profissionais, cozinheiros e auxiliares de cozinha, que vierem a compor a equipe de trabalho da **CONCESSIONÁRIA**, deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as etapas do processo desde o pré-preparo, preparo a distribuição das refeições.

4.6.2.1. Os profissionais, serviços gerais, atendentes, serventes de limpeza, etc., que vierem a compor a equipe de trabalho da **CONCESSIONÁRIA** deverão ser em número necessário ao bom andamento dos serviços.

4.6.3. Caso seja de interesse da **CONCESSIONÁRIA** o preposto poderá ser o próprio profissional Nutricionista, desde que este tenha conhecimento gerencial de todos os processos e procedimentos envolvidos na produção das refeições, no controle dos estoques e no atendimento do usuário, e esteja permanentemente a disposição para acompanhar e tratar os assuntos afetos a **FISCALIZAÇÃO**.

4.6.4. Os profissionais alocados no processo de higienização **não** deverão manipular alimentos.

4.6.5. A quantificação dos postos de trabalho, bem como a experiência necessária para assunção de cada função, é encargo da **CONCESSIONÁRIA**, que deverá administrar essa relação com número suficiente de profissionais, aumentando ou reduzindo essas quantidades sempre que houver necessidade, tendo em vista garantir a qualidade da refeição e a qualidade de atendimento ao público usuário do RU.

4.6.5.1 A **CONCESSIONÁRIA** deverá repassar à **FISCALIZAÇÃO** e manter atualizado junto desta a relação de funcionários e funções, bem como informar as contratações e demissões existentes. Estas informações podem ser prestadas por documento formal ou e-mail.

4.6.6. A CONCESSIONÁRIA deve sempre orientar os empregados que atuam na produção das refeições, para que os mesmos procedam a correta lavagem das mãos, antes, durante e após a manipulação de alimentos, bem como para que não fumem, espirrem, tussam, comam, manipulem dinheiro ou pratiquem qualquer outro ato que possa contaminar o alimento.

4.6.7. Os empregados da **CONCESSIONÁRIA** deverão apresentar-se sempre limpos, de cabelos e unhas aparadas e barbas raspadas; isentos de maquiagem e sem adornos pessoais (*brincos, anéis, pulseiras, relógios*), apresentando-se diariamente com uniformes completos, padronizados, preferencialmente de cor clara (*calça comprida e blusa*), bem como calçado fechado, sem salto e com solado antiderrapante, avental, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis (*para porcionamento*), etc., bem como equipamentos de proteção individual (*EPI*) exigidos pelo Ministério da Saúde e pela NR6, considerando as particularidades de cada função.

4.6.8. A CONCESSIONÁRIA deverá treinar continuamente a sua equipe de trabalho, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas, manuseio correto de equipamentos e demais temas que sejam relevantes para o desempenho das atividades do Restaurante Universitário, conforme orientação da RDC nº 216/2004, da ANVISA.

4.7. Dos Equipamentos, Utensílios para Produção das Refeições

4.7.1. A Universidade Federal da Fronteira Sul cederá todos os equipamentos que integram o Restaurante Universitário *“Encarte I”*. Equipamentos que serão inventariados em termo próprio junto ao Sistema de Inventário Patrimonial (SIP), e somente poderão ser utilizados na produção das refeições para o RU, durante toda a vigência do contrato. Após o término do contrato estes equipamentos deverão ser restituídos à UFFS em perfeito estado de conservação, ou a **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar sua substituição.

4.7.1.1. A substituição se dará por equipamento de qualificação idêntica ou superior do bem patrimonial defeituoso ou mal conservado, independentemente se a causa foi decorrente do uso, do uso inadequado ou por falta de manutenção.

4.7.1.2 Dentre os equipamentos cedidos há itens com tecnologia de ponta e especificidades de manuseio (forno combinado, panelão autoclavado, etc), para os quais os funcionários responsáveis por manipulá-los deverão ser previamente treinados a fim de garantir o uso correto, preservando o equipamento e a segurança do local.

4.7.2. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os equipamentos de pequeno porte e utensílios necessários para a produção e distribuição das refeições (*ex: liquidificadores, batedeiras, processadores, panelas, frigideiras, colheres grandes, facas, pegadores, conchas, escumadeiras entre outros*), todos de qualidade satisfatória e em número suficiente para execução dos serviços.

4.7.3. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar também as louças e utensílios a serem utilizados pelos comensais durante a utilização do serviço. Para isto, deverão ser ofertados minimamente os seguintes itens: bandejas de boa qualidade em PVC ou outro material perfeitamente estável; pratos de louça branca ou transparente com no mínimo 22,5cm de diâmetro; talheres (*garfo, faca, colher de sopa e de sobremesa*) em aço inox de boa qualidade, copos, cumbucas para sobremesa, além de guardanapos e palitos de dente, entre outros.

4.7.3.1 Os utensílios acima referidos deverão ser todos de material retornável, ou seja, higienizáveis, evitando assim o uso de descartáveis.

4.7.4. As louças e utensílios deverão ser disponibilizados em número suficiente para atendimento de todos os comensais, devendo haver uma reserva significativa para atendimento de eventual aumento na demanda.

4.7.5. As louças e utensílios deverão ser padronizados e de ótima qualidade. Utensílios esses que só poderão ser utilizados pela **CONCESSIONÁRIA** após serem avaliados e aprovados pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.7.6. Estes utensílios deverão ser substituídos pela **CONCESSIONÁRIA** quando quebrados, trincados, lascados, entortados ou danificados de tal forma que possam comprometer a qualidade do serviço ou oferecer algum risco aos usuários.

4.7.7. Os materiais de higiene e limpeza também deverão ser de boa qualidade, sendo os papéis (higiênico, toalha e guardanapos) branco e não recicláveis.

4.7.8. Os custos de aquisição, reposição e manutenção dos materiais descritos nos *“itens 4.7.2 e 4.7.3”* serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

4.8. Da Venda de Créditos Para os Usuários

4.8.1. A aquisição e comercialização de créditos (tickets) aos usuários do Restaurante Universitário se dará por metodologia a ser firmada entre a **FISCALIZAÇÃO** e a **CONCESSIONÁRIA**, e obedecerão valores e categorias estabelecidas pelo Conselho Universitário – CONSUNI (**Encarte L**).

4.8.1.1. A UFFS já possui um modelo de ticket, cuja arte pode ser repassada a empresa para viabilizar sua confecção. Caso a empresa opte por fazer um novo modelo, este deverá ser aprovado pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.8.1.2 Crianças de até 5 anos acompanhadas de seus pais devem ter sua entrada liberada gratuitamente, sendo dispensada a apresentação de tickets.

4.8.2. Ficará a cargo da **CONCESSIONÁRIA** a aquisição e a comercialização de créditos para os usuários do Restaurante Universitário.

4.8.3. O guichê de venda de créditos funcionará das 11h00min às 13h00min e das 17h15min às 19h15min.

4.8.3.1. Os horários de funcionamento do(s) guichês de venda de créditos poderá sofrer alterações por iniciativa da **CONCESSIONÁRIA** desde que aceito pela **FISCALIZAÇÃO**.

4.8.4. Ao final de cada dia a **CONCESSIONÁRIA** contabilizará a venda de créditos, registrando em relatório, o qual deve ser apresentado à **FISCALIZAÇÃO** ao final de cada mês.

4.8.4.1. Caso solicitado pela **FISCALIZAÇÃO** esta contabilidade deverá ser feita com o acompanhamento deste.

4.8.5. O relatório de vendas, no mínimo, consignará os valores totais em reais, e discriminará a data, e o número de créditos vendidos de acordo com cada categoria de comensal.

4.8.6. A **CONCESSIONÁRIA** deverá, sempre que solicitado pela **FISCALIZAÇÃO**, resgatar junto aos usuários os tickets vendidos e não utilizados, reembolsando aos mesmos o valor nominal.

4.8.7. Para efetuação da venda dos tickets, a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter troco em espécie no local.

4.8.8. Caso identificada a demanda, poderá ser exigida a disponibilização de máquina de cartão de crédito e débito, para venda dos tickets, cuja metodologia de uso será definida junto a UFFS, não podendo gerar acréscimo de valores na refeição.

4.9. Do Local Objeto da Concessão

4.9.1. Restaurante Universitário do **Campus de Erechim**, Rodovia ERS-135, KM 75, CEP 99700-970, Erechim/RS.

4.9.2. Os detalhamentos da área concedida constam no “*Encarte G*” planta baixa do Restaurante Universitário do **Campus de Erechim/RS**.

5. CONDIÇÕES ESPECIAIS DE FUNCIONAMENTO

5.1. Horário de Funcionamento

5.1.1. O horário de atendimento ao público do Restaurante Universitário é de segunda a sexta-feira nos horários de 11h15min às 13h00min (*almoço*), e das 17h20min às 19h20min (*jantar*).

5.1.1.1. A critério da **FISCALIZAÇÃO**, mediante simples comunicação escrita à **CONCESSIONÁRIA**, poderá haver alteração dos dias e horários de atendimento ao público.

5.1.2. Durante o recesso de final de ano (*data a ser informada pela FISCALIZAÇÃO*) e em alguns períodos de férias letivas não haverá expediente no Restaurante Universitário, salvo em casos excepcionais decorrentes de alterações no calendário acadêmico da UFFS.

5.1.2.1. As demais excepcionalidades que comprometam o funcionamento do Restaurante Universitário, serão tratadas entre a **FISCALIZAÇÃO** e a **CONCESSIONÁRIA**.

5.1.3. Em casos excepcionais, como eventos e datas comemorativas, a **FISCALIZAÇÃO** poderá solicitar que a **CONCESSIONÁRIA** ajuste os horários e dias de funcionamento do RU para atendimento de eventual demanda existente.

5.2. Dos Critérios de Sustentabilidade

5.2.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá adotar boas práticas de sustentabilidade, baseadas na economia de recursos e na redução da poluição ambiental, conforme previsto na IN 06/2013/SLTI/MPOG, tais como:

5.2.1.1. Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;

5.2.1.2. Substituição, sempre que possível, de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

5.2.1.3. Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA;

5.2.1.4. Racionalização do consumo de energia elétrica e de água;

5.2.1.4.1. A utilização, na lavagem de pisos, sempre que possível, de água de reúso ou outras fontes (*águas de chuva e poços*), desde que certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros.

5.2.1.5. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação;

5.2.1.6. Treinamento periódico dos empregados sobre práticas de sustentabilidade, em especial

sobre redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e destinação de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

5.2.1.7. A CONCESSIONÁRIA deverá, preferencialmente, adquirir palitos e demais acessórios de madeira, fabricados com madeira 100% oriunda de áreas de reflorestamento.

5.2.1.8. A CONCESSIONÁRIA deverá, sempre que possível, evitar o uso de materiais descartáveis, dando preferência aos biodegradáveis quando este uso for imprescindível, não se aplicando para os casos contemplados no item **4.7.3**.

5.2.1.9. Observação da Resolução CONAMA (Conselho Nacional do Meio Ambiente) nº 20, de 7 dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

5.2.1.10. A CONCESSIONÁRIA deverá desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, tais como pilhas e baterias dispostas para descarte que contenha, em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos, em estabelecimentos que as comercializam ou na rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importantes, conforme disposto na legislação vigente;

5.2.1.11. Conferir o tratamento previsto no item anterior a lâmpadas fluorescente e frascos de aerossóis em geral. Estes produtos, quando descartados, deverão ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica.

5.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá observar, quando da execução dos serviços, as práticas de sustentabilidade previstas na Instrução Normativa nº 1, de 19 janeiro de 2010, no que couber.

5.2.3. Conforme prevê o Decreto Presidencial nº 7.746 de 05 de junho de 2012, que regulamenta o Art. 3º da Lei 8.666/93, a Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional e as Empresas Estatais dependentes poderão adquirir bens e contratar serviços e obras considerando critérios e práticas de sustentabilidade objetivamente definidos no instrumento convocatório, conforme o disposto neste Decreto:

Parágrafo Único. A adoção de critérios e práticas de sustentabilidade deverá ser justificada nos autos e preservar o caráter competitivo do certame.

Art. 3º Os critérios e práticas de sustentabilidade de que trata o art. 2º serão veiculados como especificação técnica do objeto ou como obrigação da contratada.

Art. 4º São diretrizes de sustentabilidade, entre outras:

- I – menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água;
- II – preferência para materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- III – maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;
- IV – maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;
- V – maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;
- VI – uso de inovações que reduzam a pressão sobre recursos naturais; e
- VII – origem ambientalmente regular dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras.

Art. 5º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes poderão exigir no instrumento convocatório para a aquisição de bens que estes sejam constituídos por material reciclado, atóxico ou biodegradável, entre outros critérios de sustentabilidade.

(...)

Art. 8º A comprovação das exigências contidas no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório.

§ 1º Em caso de inexistência da certificação referida no caput, o instrumento convocatório estabelecerá que, após a seleção da proposta e antes da adjudicação do objeto, o contratante poderá realizar diligências para verificar a adequação do bem ou serviço às exigências do instrumento convocatório.

(...)

Art. 16º A administração pública federal direta, autárquica e fundacional e as empresas estatais dependentes deverão elaborar e implementar Planos de Gestão de Logística Sustentável, no prazo estipulado pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, prevendo, no mínimo:

I – atualização do inventário de bens e materiais do órgão e identificação de similares de menor impacto ambiental para substituição;

II – práticas de sustentabilidade e de racionalização do uso de materiais e serviços;

III – responsabilidades, metodologia de implementação e avaliação do plano; e

IV – ações de divulgação, conscientização e capacitação

5.2.4. O Plano de Logística Sustentável da UFFS se constitui em compromisso da **CONCESSIONÁRIA** no que se refere a operação e funcionamento do Restaurante Universitário.

5.3. Da Aquisição da Agricultura Familiar

5.3.1. Para que a concessão objeto desse Termo de Referência possa atender o princípio contido na letra “a” do “*item 2.1.1*”, e para que o **Acordo de Avaliação Técnica**, que será firmado entre a UFFS e **CONCESSIONÁRIA** possa ser satisfeito, a **CONCESSIONÁRIA** deverá, sempre que possível, adquirir produtos, insumos e gêneros alimentícios da agricultura familiar.

5.3.1.1. Entende-se como aquisição da Agricultura Familiar, tudo aquilo que for adquirido diretamente de Agricultores Familiares e de Cooperativas da Agricultura Familiar, devidamente credenciadas pela UFFS em processo próprio.

5.3.2. Para garantir impessoalidade, transparência e efetividade no que tange as aquisições da Agricultura Familiar, bem como garantir o pleno cumprimento do **Acordo de Avaliação Técnica**, a **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar as aquisições da Agricultura Familiar diretamente dos Agricultores Familiares e das Cooperativas de Agricultura Familiar credenciadas pela UFFS.

5.3.3. A **FISCALIZAÇÃO** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** o credenciamento de Agricultores Familiares e de Cooperativas da Agricultura Familiar, bem como a relação dos produtos por eles fornecidos.

5.3.3.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá ajustar seus cardápios no sentido de potencializar inserção e aquisição dos produtos ofertados pela Agricultura Familiar.

5.3.4. Para efeitos do **Acordo de Avaliação Técnica**, no que concerne a avaliar as aquisições junto à agricultura familiar, a **FISCALIZAÇÃO** terá por parâmetro a planilha de compras tratado no “*item 4.3.7*” e ao registro de fornecedores e produtos tratados no “*item 5.3.3*”.

5.3.5. A **CONCESSIONÁRIA** em hipótese alguma ficará obrigada a adquirir itens, produtos, gêneros alimentícios, insumos, etc., da Agricultura Familiar. Porém, tendo em vista o que consta nas letras “a” e “c” do “*item 2.1.1*”, no que tange ao **Acordo de Avaliação Técnica**, a aquisição da Agricultura Familiar será um dos requisitos objetivos de avaliação da qualidade da refeição e do

alcance econômico-social dessa concessão, implicando, caso não atendido, em descontos no que concerne ao pagamento do valor devido a ela pela UFFS (ticket 3).

5.3.5.1. Para que seja atendido o **Acordo de Avaliação Técnica** no quesito aquisição da agricultura familiar, só serão contabilizadas as aquisições realizadas junto aos Agricultores Familiares e às Cooperativas da Agricultura Familiar constantes no rol de fornecedores levantados pela UFFS.

5.3.5.2. Situações onde restará atendido o **Acordo de Avaliação Técnica** mesmo sem a **CONCESSIONÁRIA** ter adquirido o total do potencial de compra da agricultura familiar:

a) os Agricultores Familiares e/ou as Cooperativas de Agricultura Familiar recuse (formalmente), ou não entregue, a ordem de fornecimento;

b) os preços praticados pela agricultura familiar estejam acima dos praticados pelo mercado local e regional o que deverá ser comprovado mediante a apresentação de 3 (três) pesquisas de mercado (varejo), feitas pela **CONCESSIONÁRIA**, considerando item igual ou similar ao avaliado;

c) a qualidade do item for reprovada pela fiscalização.

5.3.5.2.1. As situações tratadas no “item 5.3.5.2” serão validadas pela **FISCALIZAÇÃO** para compor o **Acordo de Avaliação Técnica**. A **FISCALIZAÇÃO** pode, a qualquer tempo, realizar a verificação da veracidade das informações fornecidas, sujeitando a **CONCESSIONÁRIA** a penalidade em caso de apresentação de informações inverídicas.

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA CONCESSÃO

6.1 Do Acordo de Avaliação Técnica.

6.1.1. A qualidade técnica da Concessão será avaliada por meio de supervisões realizadas pela **FISCALIZAÇÃO**, ou outra pessoa designada pela UFFS.

6.1.2. A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da **CONCESSIONÁRIA** não será considerada impedimento para a realização das supervisões.

6.1.3. A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a aceitar o **Acordo de Avaliação Técnica**, conforme modelo disponibilizado previamente no Instrumento Convocatório, concordando com as definições dos indicadores e descontos previstos.

6.1.4. O descumprimento reiterado do **Acordo de Avaliação Técnica** poderá, garantidos o contraditório e a ampla defesa, ensejar a rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste Termo de Referência.

6.2 Da aferição dos serviços e da adequação dos faturamentos

6.2.1. As refeições, servidas no Restaurante Universitário, serão aferidos pela **FISCALIZAÇÃO**, quantitativamente e qualitativamente, a qualquer tempo, durante toda a execução do contrato.

6.2.2. Verificado o descumprimento do **Acordo de Avaliação Técnica**, a **FISCALIZAÇÃO** determinará a adequação do faturamento de acordo com os percentuais atingidos.

6.2.3. Para esta adequação do faturamento, não será necessário a abertura de Processo Administrativo Sancionador.

6.3 Do Indicador para a aferição dos serviços e adequação do faturamento:

INDICADOR – EFETIVIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS PELA CONCESSIONÁRIA DO R.U.
--

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o efetivo cumprimento dos serviços no Restaurante Universitário, assegurando que a comunidade acadêmica tenha acesso a uma alimentação de qualidade e com valor acessível, evitando a descontinuidade do serviço, seguindo os requisitos especificados neste Termo de Referência e seus anexos.
Metas a cumprir	a) Aquisição de alimentos e insumos da agricultura familiar; b) Relação custo-benefício, capaz de oferecer alimentação de qualidade, com preço acessível a toda comunidade acadêmica; c) Segurança alimentar e nutricional;
Instrumento de medição	- Planilha do Acordo de Avaliação Técnica “ ENCARTE F ”; - Relatórios Fiscalização; - Recibos/notas dos Agricultores Familiares e/ou das Cooperativas da Agricultura Familiar.
Forma de acompanhamento	Conferência, pelo fiscal do contrato, do cumprimento das exigências elencadas no Termo de Referência e no Acordo de Avaliação Técnica.
Periodicidade	De acordo com necessidade avaliada pelo fiscal.
Mecanismo de cálculo	A Nota Mensal de Avaliação (NMA) será máxima se: - Todos os critérios solicitados forem cumpridos. O cumprimento dos critérios será computado de forma cumulativa atingindo a máxima de 100% ao mês. A Nota Mensal de Avaliação (NMA) máxima será 100% (cem por cento). O percentual atingido nela será multiplicado pelo valor devido à empresa por parte da UFFS.
Início da vigência	Data do início da prestação dos serviços.
Sanções	De acordo com o Termo de Referência
Observações	O Acordo de Avaliação Técnica não restringe nem prejudica a aplicação de demais penalidades previstas no Termo de Referência.

7. UNIFORMES

7.1. Os uniformes a serem fornecidos pela **CONCESSIONÁRIA** aos seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no Restaurante Universitário, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

7.1.2. A **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer **3 (três)** conjuntos completos ao empregado no início das atividades, devendo ser substituído **01 (um)** conjunto completo de uniforme a cada 06 (*seis*) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 48 (*quarenta e oito*) horas, após comunicação escrita da **FISCALIZAÇÃO**, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

7.1.2.1. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, substituindo-os sempre que estiverem apertados.

7.2 Os uniformes disponibilizados aos funcionários para realização da higienização das instalações sanitárias e de áreas externas deverão ser específicos para esta função, devendo ser trocados caso o mesmo funcionário desempenhe outras funções dentro do Restaurante.

8. VISTORIA

8.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do Restaurante Universitário, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h30min às 11h30min e das 14h00min às 17h00min, com agendamento a ser efetuado previamente pelos telefones (54) 33217030 ou (54) 33217083.

8.1.1. O modelo do formulário de vistoria é o constante no “**Encarte A**”.

8.2. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

8.3. A vistoria se justifica e tem por objetivo gerar, para Universidade Federal da Fronteira Sul, frente a importância do Restaurante Universitário para consecução de seus objetivos finalísticos (*política de permanência estudantil*), a certeza e a comprovação de que todos os licitantes conhecem integralmente o objeto da licitação e, via de consequência, que suas propostas de preços refletem com exatidão a sua plena execução, evitando-se futuras alegações de desconhecimento das características do objeto licitado, das condições logísticas do local e da região, das condições de manutenção do prédio, das condições de manutenção dos equipamentos, e do dimensionamento da equipe de trabalho, resguardando a UFFS de possíveis inexecuções contratuais e soluções de continuidade. Portanto, a finalidade da necessidade da vistoria prévia no presente Termo de Referência é propiciar ao proponente o exame, a conferência e a constatação prévia de todos os detalhes e características técnicas do objeto, para que o mesmo tome conhecimento de tudo àquilo que possa, de alguma forma, influir sobre o custo, preparação da proposta e na execução do objeto.

9. DO PAGAMENTO

9.1. Para que possamos explicar o pagamento devemos antes criar os seguintes conceitos:

- a) **ticket.1:** valor cobrado pela CONCESSIONÁRIA por refeição servida, resultando da presente licitação;
- b) **ticket.2:** valores cobrados da Comunidade Acadêmica, resultante de deliberação do CONSUNI;
- c) **ticket.3:** diferença entre o “**ticket.1**” e o “**ticket.2**” ($\text{ticket.1} - \text{ticket.2} = \text{ticket.3}$), cujo resultado se constitui na parcela que a Universidade Federal da Fronteira Sul pagará diretamente a CONCESSIONÁRIA.

9.2. O pagamento do “**ticket.3**” será realizado pela Universidade Federal da Fronteira Sul no prazo máximo de até 30 (*trinta*) dias corridos, contados a partir da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura contendo o detalhamento e o quantitativo as refeições servidas no mês, através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta-corrente indicados pela CONCESSIONÁRIA.

9.3. Os pagamentos do “**ticket.3**” decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

9.4. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será feita pela CONCESSIONÁRIA e deverá ocorrer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da aprovação da documentação mensal apresentada pela CONCESSIONÁRIA à FISCALIZAÇÃO. Esta apresentação deve ocorrer em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data final do período de adimplemento da parcela da concessão a que aquela se referir.

9.5. O pagamento do “*ticket.3*” somente será autorizado depois de efetuado o “*atesto*” da Nota Fiscal pela **FISCALIZAÇÃO**, condicionado este ato à verificação da conformidade do documento fiscal apresentado em relação as refeições efetivamente servidas, observado no que couber as glosas decorrentes do não cumprimento do **Acordo de Avaliação Técnica**.

9.6. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou nos documentos pertinentes à prestação de contas do **Acordo de Avaliação Técnica**, ou, ainda, circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a **CONCESSIONÁRIA** providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Universidade Federal da Fronteira Sul.

9.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

9.7.1. Antes de cada pagamento à **CONCESSIONÁRIA**, será realizada consulta ao SICAF, e demais procedimentos necessários a verificação da manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

9.7.2. Constatando-se situação de irregularidade da **CONCESSIONÁRIA**, quanto à manutenção dos requisitos de habilitação, a **FISCALIZAÇÃO** providenciará sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

9.7.3. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Universidade Federal da Fronteira Sul comunicará aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal e ou trabalhista quanto à inadimplência da **CONCESSIONÁRIA**, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que os mesmos acionem os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9.7.4. Persistindo a irregularidade, a **UFFS** deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à **CONCESSIONÁRIA** o contraditório e a ampla defesa.

9.7.5. Havendo a efetiva execução do objeto, caso a **CONCESSIONÁRIA** não regularize sua situação, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato.

9.7.6. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

9.8. A **CONCESSIONÁRIA** regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

9.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONCESSIONÁRIA** não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Universidade Federal da Fronteira Sul, entre a data do vencimento e o efetivo adimplimento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6/100)}{365} \quad I = 0,0001643$$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

9.10. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento do **“ticket.3”**, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a **CONCESSIONÁRIA**:

9.10.1. não produziu os resultados acordados no **Acordo de Avaliação Técnica**;

9.10.2. deixou de executar as atividades acordadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida, conforme **Acordo de Avaliação Técnica**;

9.10.3. deixou de utilizar, gêneros alimentícios, insumos, materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade e quantidade inferior à demanda.

9.10. Os pagamentos do **“ticket.3”** terão por base as refeições servidas aos alunos da Universidade Federal da Fronteira Sul, e se darão na exata medida de seu consumo, sendo regidas por uma fórmula que compreenderá a quantidade total de refeições servidas aos alunos e fator de qualidade determinado no **Acordo de Avaliação Técnica**.

VP = ***(RSA * ticket.3) * FQ***, sendo:

VP = Valor a ser Pago

RSA = Quantidade de Refeições Servidas aos Alunos

“Ticket.3” = “Ticket.1” – “Ticket.2”

FQ = Fator de Qualidade

9.12. A **“RSA”** é obtido pela convergência dos controles implementados pela **CONCESSIONÁRIA** e pela **FISCALIZAÇÃO**.

9.13. O **“Ticket.3”** é obtido conforme detalhamento constante no **“item 2.3.4.1”**.

9.14. O **“FQ”** será obtido do resultado no **Acordo de Avaliação Técnica**.

9.15. Caso seja oferecida a opção de refeição a quilo os usuários que optarem por esta opção não gozarão de subsídio, devendo pagar para **CONCESSIONÁRIA** o valor integral de sua refeição, conforme a pesagem.

9.16. Da cobrança da energia elétrica

9.16.1. Para levantamento dos dados, mensalmente a fiscalização ou outro servidor da UFFS responsável por este fim, procederá a leitura do medidor de energia elétrica do RU, registrando os dados em planilha própria (**Encarte M1**), que deve ser assinada pelo preposto da concessionária, como ciência e concordância ao registro;

9.16.2. Serão considerados, para base de cálculo da energia elétrica devido pela **CONCESSIONÁRIA** a UFFS, o consumo de kwh (ponta e fora ponta) do restaurante no período, descontados os consumos referentes ao uso da Universidade, os quais dizem respeito a sala e equipamentos ocupados pelos servidores da Instituição, iluminação do refeitório e iluminação externa do RU (postes, banheiros e

circulação externa), os quais perfazem o total de 1.771.44kwh, sendo 320,24 consumo ponta e 1451,20 consumo fora ponta, conforme **Encarte M2**;

9.16.3. Estes dados serão transcritos para planilha de cálculo (**Encarte M3**) e tomarão como referência de custo os valores da fatura de energia elétrica do campus no respectivo mês;

9.16.4. Além do consumo ponta e fora ponta relativos ao uso da cessionária, integrarão os custos por ela devidos, os adicionais de bandeira (quando existentes), na exata proporção de consumo por ela efetuado. Custos referentes a demanda contratada, por serem de necessidade da UFFS, não integrarão este valor;

9.16.5 Sintetizando, teremos:

$$\begin{aligned} &\text{Consumo ponta RU (leitura atual – leitura anterior) – Consumo ponta RU (UFFS)} \\ &= \text{Consumo ponta cessionária x tarifa ponta} \end{aligned}$$

$$\begin{aligned} &\text{Consumo fora ponta RU (leitura atual – leitura anterior) – Consumo fora ponta RU (UFFS)} \\ &= \text{Consumo fora ponta cessionária x tarifa fora ponta} \end{aligned}$$

Gasto ponta cessionária + gasto fora ponta cessionária + adicional de bandeira (quando houver)

Total mensal devido pela cessionária a UFFS

9.16.6. Caso necessário, a metodologia de cálculo da energia poderá ser revista no decorrer do contrato, desde que em comum acordo entre as partes;

9.16.7. O consumo total de energia do RU referente aos últimos seis meses deste ano segue em (**Encarte M4**), a fim de conhecimento das cessionárias, sendo importante reiterar que 1771.44 kwh dos descritos, deverão ser descontados, pois dizem respeito a Universidade.”

10. DO REAJUSTE

10.1. Os preços são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

10.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

10.3. 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.

10.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

10.5. 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.

10.6. 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.

10.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

11 DA GARANTIA

11.1. Na condição de depositária da área física e dos bens que integram o Restaurante Universitário a **CONCESSIONÁRIA** oferecerá garantia de execução do contrato e por 180 (cento e oitenta) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual estimado para as refeições.

11.2. A **CONCESSIONÁRIA**, no prazo de 10 (*dez*) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do Contrato, deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, que será liberada de acordo com as condições previstas neste Termo de Referência, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, desde que cumpridas todas as obrigações contratuais.

11.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (*sete centésimos por cento*) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (*dois por cento*).

11.4. O atraso superior a 25 (*vinte e cinco*) dias autoriza a Universidade Federal da Fronteira Sul 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 nº 8.666/93.

11.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 6 (*seis*) meses após o término da vigência contratual.

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

11.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.

11.6.2. Prejuízos causados à Universidade Federal da Fronteira Sul ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

11.6.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela **UFFS** à **CONCESSIONÁRIA**.

11.6.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela **CONCESSIONÁRIA**, quando couber.

11.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados acima, observada a legislação que rege a matéria.

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

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

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

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

11.11. 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.

11.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, pela Universidade Federal da Fronteira Sul, em pagamento de qualquer obrigação da **CONCESSIONÁRIA**, a **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

11.13. A Universidade Federal da Fronteira Sul não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

11.13.1. Caso fortuito ou força maior;

11.13.2. Alteração, sem prévia anuência da seguradora, das obrigações contratuais;

11.13.3. Descumprimento das obrigações pela **CONCESSIONÁRIA** decorrentes de atos ou fatos praticados pela **FISCALIZAÇÃO**;

11.13.4. Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da **CONCESSIONÁRIA**.

11.14. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas nas hipóteses constantes no “*item 11.13*”.

11.15. Será considerada extinta a garantia:

11.15.1. 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 Universidade Federal da Fronteira Sul, mediante termo circunstanciado, de que a **CONCESSIONÁRIA** cumpriu todas as cláusulas do contrato.

11.15.2. No prazo de 180 (cento e oitenta) dias após o término da vigência do contrato, caso a Universidade Federal da Fronteira Sul não comunique a ocorrência de sinistros.

11.16. 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.

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

12. DO SEGURO

12.1. Na condição de depositária da área física e dos bens que integram o Restaurante Universitário a **CONCESSIONÁRIA** deverá contratar, às suas custas, um seguro empresarial em favor da Universidade, no que cabe a área a ela concedida, equivalente ao Restaurante Universitário.

12.2. O seguro deverá estar em nome da **CONCESSIONÁRIA**, com o endereço do Restaurante Universitário em que ela constituiu matriz ou filial.

12.3. A escolha da companhia seguradora e do Corretor de seguro fica a cargo da CONCESSIONÁRIA, a qual será sua beneficiária direta.

12.4. O seguro deve possuir minimamente as seguintes coberturas:

Cobertura	Limite máximo de Indenização (R\$)
Incêndio/Raio/Explosão/Queda de Aeronave	1.500.000,00
Danos elétricos	50.000,00
Quebra de vidros	7.000,00
Vendaval/Furacão/Ciclone/Tornado/Granizo/Fumaça	100.000,00
Responsabilidade Civil Bares e Restaurantes	450.000,00
Responsabilidade Civil Danos Morais	100.000,00

12.5. A apólice do seguro deve ser apresentada a FISCALIZAÇÃO em até 30 (trinta) dias após constituição de MATRIZ ou FILIAL no respectivo endereço do Restaurante Universitário, e deve ser renovada/contratada anualmente, cobrindo o contrato até seu encerramento.

12.6. Em casos de sinistro, a CONCESSIONÁRIA deverá acionar o seguro, ficando a seu cargo o pagamento das franquias.

12.7. Caso a CONCESSIONÁRIA entender que os custos com franquia são superiores aqueles envolvidos com a manutenção direta da estrutura/equipamento objeto do sinistro, ou que por algum outro motivo não seja adequado acioná-la, poderá proceder o reparo sem o uso do seguro.

13. OBRIGAÇÕES DA UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL

13.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA**, de acordo com as regras constantes neste Termo de Referência, cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

13.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da produção e fornecimento das refeições, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

13.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades, constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

13.4. Pagar à **CONCESSIONÁRIA** o valor resultante do **“Ticket-3”** (*multiplicado pelo número de comensais beneficiados*), no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

13.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da **CONCESSIONÁRIA**, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP nº 5/2017.

13.6. Não praticar atos de ingerência na administração da **CONCESSIONÁRIA**, tais como:

13.6.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da **CONCESSIONÁRIA**, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados.

13.6.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa da **CONCESSIONÁRIA**.

13.6.3. Considerar os trabalhadores da **CONCESSIONÁRIA** como colaboradores eventuais da Universidade Federal da Fronteira Sul, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

13.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato

13.8. A **UFFS** realizará semestralmente pesquisa de satisfação com os comensais no intuito de avaliar o grau de aceitação das refeições servidas e do atendimento prestado no RU. Os resultados das pesquisas serão disponibilizados a **CONCESSIONÁRIA** para conhecimento e análise das possibilidades de adequações.

13.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.

14 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

14.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito funcionamento do Restaurante Universitário, além de fornecer os gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidades especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

14.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pela **FISCALIZAÇÃO**, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

14.3. Manter o Restaurante Universitário aberto e em atendimento nos horários predeterminados por esse Termo de Referência ou outro estabelecido pela **UFFS**.

14.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Universidade Federal da Fronteira Sul autorizada a descontar da garantia, ou dos pagamentos devidos à **CONCESSIONÁRIA**, o valor correspondente aos danos sofridos.

14.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

14.6. 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.

14.7. Manter os empregados devidamente uniformizados e identificados além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

14.8. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes.

14.9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Universidade Federal da Fronteira Sul.

14.10. Atender às solicitações da **FISCALIZAÇÃO** e quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela **FISCALIZAÇÃO**, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do contrato, conforme descrito neste Termo de Referência.

14.11. Para a realização do objeto da licitação, a **CONCESSIONÁRIA** deve instituir **MATRIZ** ou **FILIAL** empresa no endereço do Restaurante Universitário, a ser comprovado no prazo máximo de **60 (sessenta) dias** contados a partir da vigência do contrato. Dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da **FISCALIZAÇÃO**, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários.

14.12. Manter preposto no Restaurante Universitário, aceito pela **FISCALIZAÇÃO**, para representá-la na execução do contrato.

14.13. Relatar à **FISCALIZAÇÃO** toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.

14.14. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

14.15. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

14.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

14.17. Não beneficiar-se da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

14.18. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.19. Sujeitar-se à retenção da garantia prestada e dos valores das faturas correspondentes a 1 (um) mês de serviço, por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, podendo a **UFFS** utilizá-los para o pagamento das despesas de obrigação da **CONCESSIONÁRIA**, que permaneçam inadimplidas.

14.20. A **CONCESSIONÁRIA** deverá permitir e facilitar a mais ampla e irrestrita supervisão por parte da **FISCALIZAÇÃO**, prestando todos os esclarecimentos necessários e corrigir no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo fiscal.

14.21. A **CONCESSIONÁRIA** deverá operar a venda de créditos de acordo com o que consta no “**item 4.8**”, mantendo controle diário do número de créditos vendidos, bem como do número refeições servidas, fornecendo relatório dessas atividades à **FISCALIZAÇÃO**.

14.22. A **CONCESSIONÁRIA** deverá operar o controle de entrada do RU, por meio de metodologia própria repassada pela UFFS, devendo fazer contagem diária em cada um dos turnos de funcionamento do RU e mantendo registro das refeições servidas, fornecendo relatório dessas atividades à **FISCALIZAÇÃO**.

14.22.1. A **FISCALIZAÇÃO** acompanhará ou procederá conferência desta contagem, manifestando anuência dos quantitativos apresentados.

14.23. A **CONCESSIONÁRIA** deverá permitir visitas à cozinha do Restaurante Universitário, desde que aprovado pela **FISCALIZAÇÃO**, por qualquer usuário (*estudantes, servidores, colaboradores terceirizados e visitantes*) devendo para tanto providenciar para eles, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário.

14.24. A **CONCESSIONÁRIA** deverá facilitar a fiscalização de órgãos de Vigilância Sanitária, INMETRO e Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) no cumprimento de normas, cientificando por escrito a **FISCALIZAÇÃO** acerca das inspeções.

14.25. A **CONCESSIONÁRIA** deverá conhecer e executar as orientações previstas na Resolução RDC 216/2004 e a Portaria CVS 05/2013.

14.26. A **CONCESSIONÁRIA** deverá possuir o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas e realizar desinsetização, desratização e higienização da caixa d'água e de gordura, de acordo com procedimentos e periodicidade estabelecida pela ANVISA, observando que tais serviços deverão ser em dias e horários compatíveis, que não venham a interromper o funcionamento do Restaurante Universitário.

14.26.1. Em casos de necessidade a **FISCALIZAÇÃO** poderá demandar que o Controle Integrado de Vetores e Pragas seja feito de com periodicidade inferior ao estabelecido pela legislação.

14.27. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar serviço de manutenção no local da prestação dos serviços que possa realizar reparos, eventualmente, necessários ao perfeito funcionamento do Restaurante Universitário, bem como a conservação das instalações e equipamentos. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.

14.28. A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos cedidos pela Universidade Federal da Fronteira Sul. Manutenção essa que só deve ser realizada após consulta a assistência técnica dos equipamentos e comunicação por escrito à **FISCALIZAÇÃO**.

14.29. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, constituindo-se obrigação da **CONCESSIONÁRIA** colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à **FISCALIZAÇÃO**.

14.30. Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões à **FISCALIZAÇÃO**. Fica a **FISCALIZAÇÃO** autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da **CONCESSIONÁRIA** os custos (*diretos e indiretos*), bem como aplicar as disposições desse termo de referência, quer seja no sentido do descumprimento do **Acordo de Avaliação** Técnica, quer seja no que tange a penalidades administrativas.

14.31. A **CONCESSIONÁRIA** deverá observar as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos objeto da concessão, bem como o Plano de Conservação e Manutenção Predial do Restaurante Universitário (Encarte H).

14.32. A **CONCESSIONÁRIA** deverá repor, com especificação idêntica ou superior (*marca/modelo*) o bem patrimonial da Universidade Federal a Fronteira Sul, desaparecido, danificado, e ou com defeito insanável, decorrente do uso, do uso inadequado ou por falta de manutenção.

14.33. Os equipamentos cedidos pela Universidade Federal a Fronteira Sul deverão ser restituídos, após o término do contrato, em perfeito estado de conservação e funcionamento.

14.34. A **CONCESSIONÁRIA** deverá, sempre que necessário ou solicitado pela **FISCALIZAÇÃO**, efetuar a manutenção e o conserto de pisos, azulejos e paredes, que se encontram nas dependências do Restaurante Universitário.

14.35. A **CONCESSIONÁRIA** deverá, sempre que necessário ou solicitado pela **FISCALIZAÇÃO**, realizar a troca/conserto de tomadas, lâmpadas, calhas, interruptores, disjuntores e outros que se fizerem necessários para o perfeito funcionamento do Restaurante Universitário.

14.35.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá consultar previamente a **FISCALIZAÇÃO** sobre quaisquer intervenções pretendidas (*conserto e alterações*) nas redes elétricas, estrutural (*civil*), lógica e hidráulica do Restaurante Universitário.

14.36. A **CONCESSIONÁRIA** deverá, sempre que necessário ou solicitado pela **FISCALIZAÇÃO**, realizar a manutenção corretiva e preventiva, e/ou a substituição de torneiras, ralos, pias, etc.

14.37. A **CONCESSIONÁRIA** deverá indenizar a Universidade Federal da Fronteira Sul por quaisquer danos causados às suas instalações e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores.

14.38. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar no Restaurante Universitário as refeições de acordo com os cardápios aprovados pela **FISCALIZAÇÃO**, preparando todos os produtos dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários para a boa prática dos serviços de alimentação.

14.39. A **CONCESSIONÁRIA** deverá coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em recipientes esterilizados e lacrados, e guardar sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas para eventual análise laboratorial.

14.39.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá arcar com todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas de que os alimentos servidos, bem como os gêneros alimentícios utilizados no Restaurante Universitário, não são/possuem boa qualidade e/ou procedência.

14.40. A **CONCESSIONÁRIA** deverá substituir no todo, os alimentos constantes dos cardápios, mesmo que já preparados, se impugnados pela **FISCALIZAÇÃO**.

14.41. A **CONCESSIONÁRIA** deverá retirar diariamente do local das dependências do Restaurante Universitário as sobras sujas, os lixos e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.

14.41.1. As sobras sujas (*alimentos disponibilizados nos bufês e não consumidos*) deverão ser descartadas, não sendo permitido aproveitamento algum, nem por parte dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA**.

14.41.2. As sobras limpas (*alimentos preparados não expostos ao consumo desde que mantidos em condições próprias*) poderão ser guardadas em material e temperatura adequados para serem dispostos na próxima refeição.

14.42. A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter os alimentos prontos e não dispostos no bufê em condições adequadas, seja para serviço imediato ou futuro, visando assim redução no desperdício.

14.43. A **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar a **FISCALIZAÇÃO** em até 90 (noventa) dias, contados da assinatura do contrato o Manual de Boas Práticas de Fabricação.

14.44. A **CONCESSIONÁRIA** não deverá permitir que seus funcionários utilizem adereços, unhas compridas, mal higienizadas ou pintadas, e barba não aparada (*funcionários do sexo masculino*), durante a manipulação e fornecimento das refeições.

14.45. A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados, quando em serviço, em obediência ao assegurado pelas leis trabalhistas e previdenciárias, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.

14.46. A **CONCESSIONÁRIA** deverá zelar pela conservação, boa aparência e higiene do Restaurante Universitário, submetendo as operações de higienização a funcionários capacitados, com frequência que garanta a manutenção do local dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA, evitando o risco de contaminação dos produtos oferecidos.

14.47. A **CONCESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se-á pela manutenção da higienização diária em todas as áreas do RU, cozinha, depósitos, banheiros, vidros, paredes, mesas, cadeiras e outros, e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Universidade.

14.48. A **CONCESSIONÁRIA** deverá utilizar, em contato com os alimentos, apenas materiais não porosos e de fácil higienização, como utensílios em aço inox, caixas em polietileno, entre outros que garantam a inocuidade do alimento.

14.49. A **CONCESSIONÁRIA** para higienização, deverá utilizar produtos com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, adequados à natureza dos serviços, tanto para obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do Restaurante Universitário, quanto para higiene pessoal dos empregados.

14.50. A **CONCESSIONÁRIA** deverá usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, forno combinado e outros itens que exijam esta especificidade, conforme orientação do fabricante, sendo vedado uso de panos para secar pratos e talheres.

14.51. A **CONCESSIONÁRIA** deverá nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, bem como na disponibilização de utensílios para os comensais.

14.52. A **CONCESSIONÁRIA** deverá permitir, desde que solicitado e/ou acordado com a **FISCALIZAÇÃO**, a utilização do RU para estágios e como campo de pesquisa.

14.53. Observar os resultados das pesquisas de satisfação realizados pela UFFS, discutindo junto a **FISCALIZAÇÃO** os pontos a serem adequados e a metodologia de execução deles.

14.54. Constituem-se em obrigações os demais itens deste termo de referência, do edital de licitação ou do termo de contrato que se vinculem ao bom funcionamento do Restaurante Universitário.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

16. 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. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

17.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato (*funcionamento do Restaurante Universitário*) consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da Universidade Federal da Fronteira Sul (**FISCALIZAÇÃO**), especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997.

17.2. O representante da **CONCESSIONÁRIA** deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

17.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência e no **Acordo de Avaliação Técnica**.

17.4. O representante da **CONCESSIONÁRIA** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a **CONCESSIONÁRIA** que:

- a) inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da **CONCESSÃO**;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto ou o mal funcionamento do Restaurante Universitário;
- c) falhar ou fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo;
- e) cometer fraude fiscal;

f) não mantiver a proposta.

18.2. 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 promover o recolhimento das contribuições relativas ao FGTS e à Previdência Social exigíveis até o momento da apresentação da fatura;

b) não realizar pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação no dia fixado.

18.3. A **CONCESSIONÁRIA** que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a Universidade Federal da Fronteira Sul;

b) multa moratória de 1% (um por cento) por dia, aplicado sobre o valor total do contrato, caso haja atraso injustificado na execução dos serviços necessários ao bom funcionamento do RU, até o limite de 20 (vinte) dias, quando se configura a inexecução total do Contrato;

c) se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação 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 a promover a rescisão do contrato;

d) penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

18.4. Multa compensatória de 10% (*dez por cento*) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto.

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

18.5. A 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.

18.6. O impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

18.7. A 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.

18.8. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a **CONCESSIONÁRIA** que:

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

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

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

18.9. 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.

18.10. 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.

18.11. 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.

18.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

19.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade do objeto, conforme disciplinado no edital.

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

19.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor, encontra-se disciplinado no item **9.11 do Edital de Licitação.**

19.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

19.4.1. Valor Total: **R\$ 1.396.560,00** (Um milhão, trezentos e noventa e seis mil, quinhentos e sessenta reais), o qual se refere a contratação de 12 (doze) meses.

19.4.2. Valores unitários: conforme disposto no item 1.1. deste Termo de Referência.

19.5. O critério de julgamento da proposta é o **menor preço por item.**

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

20. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

20.1. O custo estimado da contratação é o **R\$ 1.396.560,00** (Um milhão, trezentos e noventa e seis mil, quinhentos e sessenta reais), o qual se refere a contratação de 12 (doze) meses.

20.2. Tal valor foi obtido pela Equipe de Planejamento da Contratação, a partir de pesquisa de mercado, conforme rege a IN 05/2014 de 27/06/2014.

21 DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

Gestão Unidade: 26440

Fonte: 81100000000

Programa de Trabalho: 12.364.2080.20RK.0040

Elemento de Despesa: 339039

PTRES: 108980

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. Este Termo de Referência foi elaborado a partir das informações consignadas pelo requisitante do objeto mediante o protocolo de solicitação nº 2722/2019 e demais documentos apensados ao processo.

22.2. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes Encartes:

22.2.1. ENCARTE A – Declaração de Vistoria;

22.2.2. ENCARTE B – Proposta de Preço;

22.2.3. ENCARTE C – Planilha de coleta de tempo e temperatura;

22.2.4. ENCARTE D – Planilha de registro de sobra suja;

22.2.5. ENCARTE E – Planilha de registro de resto ingesta;

22.2.6. ENCARTE F – Acordo de Avaliação Técnica;

22.2.7. ENCARTE G – Planta Baixa do Restaurante Universitário;

22.2.8. ENCARTE H – Plano de Conservação e Manutenção Predial do Restaurante Universitário;

22.2.9. ENCARTE I - Relação de Equipamentos;

22.2.10. ENCARTE J -Modelo de Ordem de Serviço;

22.2.11. ENCARTE K- Documentos produzidos pela Equipe de Planejamento;

22.2.12. ENCARTE L - RESOLUÇÃO Nº 20/2015 – CONSUNI;

22.2.13. ENCARTE M -**Das Planilhas para cálculo das despesas com Energia elétrica;**

Encarte M1- Planilha de registro mensal de leitura de energia

Encarte M2 - Planilha de Consumo Médio de energia RU-

Encarte M3 - Planilha de cálculo do Valor mensal de energia

Encarte M4- Planilha com registros de leitura de meses anteriores.

Chapecó/SC, 05 de dezembro de 2019.

BRUNA RONIZA MUSSIO

Diretora de Alimentação e Nutrição

Eu, CESAR AUGUSTO DI DOMENICO, Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura em exercício, conforme disposto no inciso I, § 2º do Art. 7º da Lei 8.666/93, **APROVO** o presente Termo de Referência, visando **Concessão não onerosa** da área física e dos equipamentos do **Restaurante Universitário - RU do Campus de Erechim/RS**, para exploração econômica, por Pessoa Jurídica especializada no serviço de alimentação, para produção e distribuição de refeições (*almoço e jantar*), incluindo o fornecimento de todos os insumos, materiais e mão de obra

necessários a realização destas atividades, conforme as especificações e dados constantes no Termo de Referência ora aprovado.

Chapecó/SC, 05 de dezembro de 2019.

CESAR AUGUSTO DI DOMENICO

Pró-Reitor de Administração e Infraestrutura em exercício