

ANEXO IV
TERMO DE REFERÊNCIA E
CONDICÕES GERAIS DE CONTRATAÇÃO

APRESENTAÇÃO

Termo de Referência que se faz para instauração de certame licitatório, na modalidade pregão eletrônico, para celebração de contrato de CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETES na Universidade Federal de Ouro Preto (UFOP), no Campus Morro do Cruzeiro, de acordo com a descrição do item 1 e 2.

1. O OBJETO

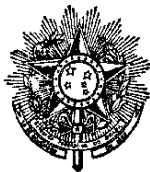
1.1. A presente licitação tem por objeto a CONCESSÃO ONEROSA DE USO DO ESPAÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETES no prédio do Instituto de Ciências Exatas e Biológicas (ICEB) e no prédio do Departamento de Geologia da escola de Minas (DEGEO), Campus Morro do Cruzeiro, devendo a cessão ser remunerada mensalmente, a fim de atender a demanda da Universidade Federal de Ouro Preto, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Prédio	Localização	Cidade	Metragem (m ²)	O que tem	Valor da Concessão	Horário de Funcionamento	Número mínimo de funcionários
1	Instituto de Ciências Exatas e Biológicas (ICEB)	Campus Morro do Cruzeiro, s/nº	Ouro Preto	75,00	Almoxarifado (25m ²) e 50m ² de espaço utilizável exclusivamente para Cantina	R\$ 1.583,33	07:00 às 22:00 horas, de segunda a sexta-feira	02 : períodos diurnos 02 : períodos noturnos
2	Departamento de Geologia da Escola de Minas (DEGEO)	Campus Morro do Cruzeiro, s/nº	Ouro Preto	31,51	Área de atendimento ao público e cozinha	R\$ 665,18	07:00 às 19:00 horas, de segunda a sexta-feira	02 funcionários

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A CONCESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO é um contrato administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo no inciso I, do artigo 17, combinado com o inciso I, artigo 22 da Lei nº 8.666/93, bem como o disposto na Lei nº 6.120/74 e Decreto nº 9.760/46.

Para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica, é necessário



integrar à qualidade do ensino ministrado uma política institucional que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, investindo em assistência a fim de atender as necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, apoio acadêmico, entre outras condições.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 3.725, de Janeiro de 2001, como objeto comum de atividades de apoio necessárias ao desempenho da atividade do órgão licitante, entre as quais: posto bancário; posto dos correios e telégrafos; restaurante e lanchonete; central de atendimento a saúde; creche; e outras atividades similares que venham a ser consideradas necessárias pelos Ministros de Estado, ou autoridades com competência equivalente nos Poderes Legislativo e Judiciário, responsáveis pela administração do imóvel.

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

4. DO VALOR DA CONCESSÃO E FORMA DE PAGAMENTO

4.1. O valor mensal Ofertado (VMO) para participar do PREGÃO será obtido a partir do cálculo do Fator de Correção (FC), conforme consta no Edital de Licitação da CONCESSÃO ONEROSA DE uso de espaço, com base no valor definido pela Comissão de Avaliação de Espaço previamente designada pela Pró-Reitoria de Administração da UFOP para este fim, de acordo com a legislação vigente e aplicável.

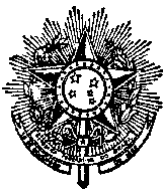
4.2. O pagamento será mensal, sendo o valor conforme estipulado na proposta de preços apresentada pela CONCESSIONÁRIA no certame licitatório, efetuado através de pagamento da GRU - Guia de Recolhimento da União, emitida pelo FISCAL DO CONTRATO.

4.3. A pedido da CONCESSIONÁRIA, no período de férias escolares, o valor mensal da concessão (aluguel) sofrerá redução de 50% (cinquenta por cento). O valor da taxa das despesas com energia elétrica será cobrado regularmente conforme contrato.

4.4. A pedido da CONCESSIONÁRIA, em período de paralisação e greve das atividades acadêmicas e administrativas da CONCEDENTE haverá redução de 90% (noventa por cento) dos valores, de forma proporcional ao período paralisado. O valor da taxa das despesas com energia elétrica será cobrado regularmente conforme contrato.

4.5. A Guia de Recolhimento da União (GRU) com o respectivo valor mensal será encaminhada via e-mail ou entregue em mãos para pagamento, com antecedência de, pelo menos, cinco dias. A GRU relativa ao reembolso dos valores de água e energia elétrica também enviada neste prazo.

4.6. Mensalmente, até o 15º (quinto) dia do mês subsequente ao uso, a



CONCESSIONÁRIA deverá enviar à Coordenadoria de Assuntos Patrimoniais (CAP) da Pró- Reitoria de Administração, responsável pela Gestão do contrato, cópia da GRU referente ao aluguel do mês anterior devidamente paga; além da cópia da GRU relativa ao reembolso dos valores de água e energia elétrica dentro deste prazo.

4.7. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pelo pagamento anual da TCR – Taxa de Coleta de Resíduos Sólidos, correspondente ao local da concessão.

4.7.1. Para o pagamento da TCR, a Diretoria de Orçamentos e Finanças receberá as guias de IPTU/TCR, emitidas pela Secretária da Fazenda da Prefeitura de Ouro Preto.

4.7.2. Haverá a conferência das guias por servidor responsável e este emitirá planilha eletrônica com todos os dados necessários para o reconhecimento do imóvel. Com o relatório pronto, o servidor deverá encaminhá-lo para a Coordenadoria de Assuntos Patrimoniais, através do endereço (cap.capdof@ufop.edu.br), solicitando que seja feita a entrega das guias para os concessionários da UFOP.

4.7.3. A Coordenadoria de Assuntos Patrimoniais deverá providenciar a entrega das guias IPTU/TCR através de Ofício aos concessionários, informando-os que, após a quitação, deverá ser emitido e enviado uma cópia do comprovante de pagamento a Diretoria de Orçamentos e Finanças. Só após o recebimento do comprovante de pagamento será finalizado o processo.

4.8. O preço mensal pago pela CONCESSÃO ONEROSA DE uso de espaço será reajustado anualmente, se vigente, a partir da data de publicação do Extrato de Concessão, tomando-se por base a variação do IGPM (Índice Geral de Preço de Mercado) da FGV, ou outro índice oficial que o venha substituir no período.

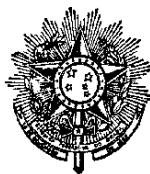
4.9. A **taxa de utilização de espaço** será cobrada como forma de cobertura das despesas com energia elétrica no local cedido. A taxa será cobrada a partir do mês em que for finalizada a instalação dos micro medidores no prédio.

4.10. A PRECAM (Prefeitura de Campus) é a responsável pela instalação dos micro medidores. Um servidor da Prefeitura comunicará aos Concessionários do início do funcionamento dos micro medidores e repassará o valor mensalmente ao fiscal do contrato, que emitirá para a CONCESSIONÁRIA uma GRU para pagamento da referida taxa.

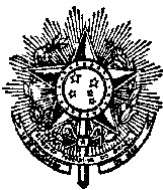
4.10.1. Com relação aos meses em que a instalação ainda não estiver concluída, a Concessionária deve estar ciente de que pagará os valores diante da média dos três primeiros meses em que for feita a mediação. A concessionária deverá pagar em uma GRU única com vencimento até o final do quarto após o início da mediação no local.

5. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:



- 5.2. A frequência às lanchonetes é franqueada à comunidade universitária e ao público em geral, respeitadas as restrições de acesso eventualmente estabelecidas pela Coordenadoria de Logística e Segurança da Pró-Reitoria de Administração da UFOP (PROAD).
- 5.3. O número mínimo de funcionários exigido está definido no item 1 deste Termo de Referência, sendo permitida a redução somente em casos excepcionais, justificados e aceitos pela respectiva Diretoria da Unidade Acadêmica.
- 5.4. A CONCESSIONÁRIA deverá manter atendimento exclusivo no caixa, não permitindo o manuseio concomitante de dinheiro e alimentos.
- 5.5. Não será permitida a venda de cigarros e bebidas com álcool na lanchonete.
- 5.6. Os preços por item do cardápio mínimo exigido, bem como dos itens ofertados e propostos não poderão ser superiores aos praticados no mercado da cidade onde será instalada a lanchonete, objeto da concessão de uso.
- 5.7. A tabela de preços praticados deverá ser exposta para os usuários, sendo que a Diretoria da Unidade Acadêmica onde a cantina está localizada poderá, a qualquer época, solicitar a redução dos preços se verificada incompatibilidade com os praticados no mercado regional.
- 5.8. Atendimentos especiais de lanches como, por exemplo, para o atendimento a eventos, deverão ter seus preços e condições de fornecimento previamente solicitadas e negociadas entre a Diretoria da Unidade Acadêmica e a CONCESSIONÁRIA.
- 5.9. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade.
- 5.10. O empregado do caixa não poderá servir ou manipular alimentos.
- 5.11. O cardápio mínimo da lanchonete será definido no item 5 (Informações Relevantes para o Dimensionamento da Proposta) deste Termo de Referência, e deve conter opções vegetarianas, sem glúten e diet. Todos os itens deverão ser alimentos frescos.
- 5.12. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar preferencialmente copos de vidro e/ou descartáveis biodegradáveis em suas atividades na lanchonete.
- 5.13. Efetuar a venda / carregamento eletrônico dos tickets dos Restaurantes Universitários da UFOP, para todos os seus usuários, utilizando para tanto dos equipamentos fornecidos pela CONCEDENTE.
- a) O equipamento, a manutenção do mesmo e a reposição de bobinas são de responsabilidade do gestor do contrato – Coordenador de Assuntos Patrimoniais da PROAD, que atenderá a demanda previamente levantada pelo FISCAL TÉCNICO, conforme item abaixo.
 - b) A CONCEDENTE, na pessoa do FISCAL TÉCNICO do contrato, realizará levantamento da demanda por bobina e a descrição exata do tipo de papel junto às lanchonetes (média - quantidade usada por mês)



no início do contrato;

- c) Esta informação será repassada para o GESTOR DO CONTRATO, que deverá providenciar a elaboração de PAMCS e encaminhá-la ao SETOR DE COMPRAS;
- d) O FISCAL TÉCNICO acompanhará a entrega dos equipamentos e bobinas à CONCESSIONÁRIA e realizará o controle de uso e reposição, por semestre.
- e) A CONCESSIONÁRIA poderá fazer a retenção de 03% (três por cento) do valor da venda/carregamento eletrônico de cada ticket, como forma de remuneração pela venda.
- f) Os valores arrecadados devem ser repassados à CONCEDENTE através do pagamento semanal das guias GRU, emitidas pela CONCESSIONÁRIA no endereço: http://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru_novosite/gru_simples.asp.
- g) As **guias pagas** devem ser **entregues semanal ao FISCAL TÉCNICO** do contrato, que deverá **encaminhar à DOF** - Diretoria de Orçamento e Finanças, **órgão responsável por este controle.**
- h) Esta disposição poderá ser alterada a qualquer tempo, por interesse unilateral da CONCEDENTE.
- i) O não recolhimento dos valores arrecadados caracterizará crime de dano ao erário.

6. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

6.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

6.1.1. O cardápio mínimo da lanchonete deve conter, além dos itens abaixo relacionados, opções vegetarianas, sem glúten e diet, tudo preferencialmente natural e fresco, tendo a CONCESSIONÁRIA o dever de ampliar os produtos ofertados, sempre que possível, com base no resultado das pesquisas de satisfação:

6.1.1.1. Água de coco e/ou achocolatado, em embalagens de 100 a 200ml

6.1.1.2. Água mineral em copo e/ou garrafa;

6.1.1.3. Água mineral gasosa em copo e/ou garrafa;

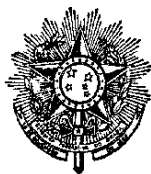
6.1.1.4. Alimentos sem lactose;

6.1.1.5. Alimentos integrais;

6.1.1.6. Barra de Cereais;

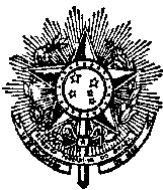
6.1.1.7. Bolo (vendido em pedaços);

6.1.1.8. Canecas de cerâmica e copos de vidro visando promover a sustentabilidade dentro da instituição;



- 6.1.1.9. Café com leite (com e sem adição de açúcar);
- 6.1.1.10. Café tradicional (com e sem adição de açúcar);
- 6.1.1.11. Café expresso (com e sem adição de açúcar);
- 6.1.1.12. Cappucino;
- 6.1.1.13. Chás diversos, como: camomila, mate, preto, erva cidreira, etc;
- 6.1.1.14. Chicletes, balas e outras guloseimas (várias marcas disponíveis no mercado);
- 6.1.1.15. Chocolates (Várias marcas disponíveis no mercado);
- 6.1.1.16. Docinhos (Várias marcas disponíveis no mercado);
- 6.1.1.17. Salgados Tipo I (pelo menos cinco variedades, dentre os seguintes: coxinha de frango, pastel assado, pastel português de carne, esfirra de carne, esfirra de frango, pastel de presunto e muçarela, enroladinho de salsicha, quibe);
- 6.1.1.18. Salgados Tipo II (pelo menos duas opções dentre as seguintes: coxinha de frango com catupiry; coxinha de frango com cheddar, coxinha de frango com bacon, pizza fatia ou mini pizza);
- 6.1.1.19. Iogurte natural, diet/light de várias marcas disponíveis no mercado;
- 6.1.1.20. Leite com chocolate/achocolatado frio e quente (com e sem adição de açúcar); 6.1.1.14. Leite frio e quente (com e sem adição de açúcar);
- 6.1.1.15. Pão de queijo simples;
- 6.1.1.16. Refresco, com pelo menos duas opções de sabores; 6.1.1.17. Refrigerantes (incluindo diets);
- 6.1.1.18. Sanduíche natural (com pães integrais, queijo, ricota, vegetariano e frios);
- 6.1.1.19. Sucos naturais ou de polpa (pelo menos duas opções de sabor, dentre os seguintes: laranja, abacaxi, caju, maracujá, limão, acerola, manga, etc.);
- 6.1.1.20. Vitaminas;
- 6.1.1.21. Salada de frutas sem açúcar;
- 6.1.1.22. Sucos prontos com e sem adição de açúcar - industrializado (pelo menos duas opções de sabor, dentre os seguintes: laranja, abacaxi, caju, maracujá, limão, acerola, manga, uva, etc.);
- 6.1.1.23. Refeições rápidas como por exemplo: omelete, tapioca, espaguete, caldos e sopas, misto quente, etc.
- 6.1.1.24. Outros itens que forem sugeridos nas pesquisas de satisfação pelo público usuário, dentro das possibilidades de oferta da CONCESSIONÁRIA (item 6.1.12)

6.1.2 Os gêneros servidos nas lanchonetes deverão ser de primeira qualidade,



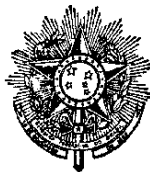
com prazos de validade evidentes, não sendo permitida a utilização de enlatados com as embalagens amassadas, danificadas ou estufadas, obedecendo ao seguinte:

- 6.1.2.1. Utilização de óleo de milho, de arroz, de girassol ou de soja, todos de boa qualidade, refinados, rico em polinsaturado e com alta pureza;
- 6.1.2.2. Utilização de sucos concentrados de polpa de frutas, de boa qualidade;
- 6.1.2.3. Leite tipo A ou B;
- 6.1.2.4. Café em pó – certificado de pureza ABIC;
- 6.13. É expressamente proibido o fornecimento ao consumidor de sobras ou restos de alimentos que já tenham sido servidos, bem como o seu reaproveitamento para elaboração ou recheios de outros alimentos.
- 6.14. Não é permitido o preparo de frituras ou o uso de chapas na cozinha da unidade, por limitações físicas do espaço que não permitem a exaustão dos vapores.
- 6.15. Quanto aos resfriamentos e congelamentos de qualquer espécie alimentícia, deverão ser dentro das normas técnicas exigidas para o consumo humano;
- 6.16. Quanto às denominadas “vitaminas”, sucos naturais e refrescos artificiais, além do disposto nas normas técnicas exigidas pela saúde pública ou outro órgão controlador, deverão ser elaborados com frutas frescas e propícias para consumo e preparados no momento se serem servidos ao consumidor.
- 6.17. A lanchonete deverá funcionar obrigatoriamente, no horário estabelecido na tabela do item 1 deste Termo de Referência, de segunda a sexta-feira, devendo a CONCESSIONÁRIA manter pontualidade no cumprimento.
- 6.18. A Lanchonete poderá funcionar aos domingos e feriados em caso de cursos e eventos promovidos pela CONCEDENTE, devendo a Diretoria da Unidade comunicar à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 03 (três) dias.
- 6.2. Qualquer alteração do horário de funcionamento, ampliação ou diversificação considerável no cardápio somente será admitida com prévia autorização da Diretoria da Unidade Acadêmica e da PROAD, sendo que a CONCESSIONÁRIA, sempre que necessário ou exigido, deverá demonstrar o dimensionamento físico necessário para supostas ampliações, bem como o programa dos investimentos propostos.
- 6.3. O número mínimo de funcionários exigido está especificado no item 1 deste Termo de Referência, sendo permitida a redução somente em casos excepcionais, justificados e aceitos pela Diretoria da Unidade Acadêmica onde funciona a lanchonete

7. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.

7.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

- 7.1.1. É de responsabilidade única e exclusiva da CONCESSIONÁRIA prover



os móveis, equipamentos, máquinas, vasilhames e utensílios porventura inexistentes na lanchonete e necessários para a prestação dos serviços, em quantidade suficiente para proporcionar um bom atendimento.

7.2. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer lixeiras, conforme legislação vigente, para toda área do estabelecimento e de acordo com as normas de coleta seletiva da Unidade.

7.3. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer aos usuários **várias opções de métodos de pagamento, entre eles, dinheiro, pagamento via celular e pagamento em cartão (débito e/ou crédito).**

7.4. A CONCESSIONÁRIA deverá promover em no máximo sete dias antes do término do contrato o conserto de móveis, equipamentos e instalações da CONCEDENTE que estiverem danificados.

7.5. Toda manutenção/reparo, no decorrer da concessão, será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que tal manutenção abrange os seguintes itens:

- a) Água/esgoto;
- b) Energia (eletrodutos, e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);
- c) GLP (válvulas, conexões, etc.)

7.6. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela Prefeitura universitária e promovidos pela CONCEDENTE, podendo o gasto com as mesmas, nestes casos, ser abatido no valor do aluguel, mediante prévia autorização da PROAD.

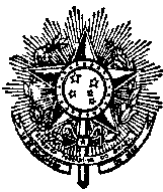
7.7. Os empregados deverão usar uniforme apropriado, em perfeitas condições de higiene, gorros, sapatos/tênis e demais que se fizerem necessários.

7.8. A limpeza e segurança total da lanchonete (cozinha, área de atendimento) deverá ser diária, sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.9. O material de limpeza e a retirada do lixo são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

7.10. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência de acordo com a necessidade local.

- a) As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão: apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais (CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc.).
- b) As atividades de desinsetização e desratização deverão ser notificadas previamente e somente serão autorizadas em dias e horários permitidos pela Diretoria da Unidade, de modo a não interferir no desenvolvimento das atividades administrativas e acadêmicas ou colocar em risco os



usuários da unidade acadêmica.

- c) As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor.
- d) A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando retirada de alimentos e utensílios.

7.11. Será expressamente vedado:

- a) Utilização de alto falante, televisores e/ou congêneres que produzam sons/ruídos prejudiciais ao andamento das aulas;
- b) Guarda, depósito e/ou comercialização de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos, farmacológicos, de forte odor, ou quaisquer outros proibidos pelos órgãos competentes;
- c) Comercialização de bebidas alcoólicas e cigarros;
- d) Comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar, inclusive mesas de bilhar, jogos eletrônicos e/ou totó;
- e) Divulgação de materiais pornográficos, imorais e afins;
- f) Propagandas político-partidárias e congêneres;
- g) Veiculação de anúncios e/ou textos discriminatórios;
- h) Veiculação de anúncios estranhos ao objeto da concessão, qual seja, ramo de alimentos.

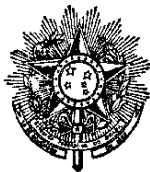
7.12. A CONCESSIONÁRIA será avaliada continuamente sobre a aceitação e qualidade dos produtos ofertados, por meio de **pesquisa de satisfação** realizada pela CONCEDENTE, através do **FISCAL TÉCNICO** (responsável pelo **acompanhamento da prestação dos serviços na Unidade Acadêmica** - indicado pelo Diretor da Unidade) e do **público usuário** para medir o grau de satisfação e sugerir alterações no cardápio.

7.13. A CONCEDENTE **exige** que a CONCESSIONÁRIA tenha suporte de uma consultoria nutricional voltada para o acompanhamento da qualidade dos produtos, para uma alimentação saudável e para aplicação da legislação vigente.

8. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

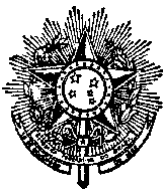
8.1. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do contrato. O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, a partir da data da sua assinatura, podendo, por interesse da Administração, ser prorrogado por períodos sucessivos, limitando a sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do artigo 57, da Lei 8.666, de 1993.

8.2. A CONCESSIONÁRIA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.



9. OBRIGACÕES DA CONCEDENTE

- 9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- 9.2. Solicitar modificações na relação de produtos a serem comercializados.
- 9.3. Conferir, por meio da Coordenadoria de Assuntos Patrimoniais da PROAD, ao iniciar a prestação de serviços, a existência de bens patrimoniais que possam vir a ser disponibilizados na concessão, conferindo, também as suas condições de uso e de funcionamento.
- 9.4. Assinar, finda a concessão de uso, termo declarando que recebeu o imóvel limpo, desimpedido, isentando, assim, a CONCESSIONÁRIA de quaisquer débitos ou obrigações.
- 9.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado como FISCAL TÉCNICO, 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 Diretoria da Unidade Acadêmica e a autoridade competente para as providências cabíveis;
- 9.6. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- 9.7. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
 - 9.7.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da CONCESSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
 - 9.7.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas CONCESSIONÁRIAS;
 - 9.7.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONCESSIONÁRIA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
 - 9.7.4. Considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 9.8. O documento de cobrança consignará valores em reais e discriminará:
 - 9.8.1. Objeto da prestação de serviço, mês a que se refere e o número do processo que deu origem à contratação;
 - 9.8.2. Nome do banco, agência e número da conta corrente;
- 9.9. Caso o pagamento não seja efetuado de acordo com o prazo estabelecido no parágrafo segundo desta cláusula, serão devidos à CONCEDENTE, juros de mora de 0,03%



(três centésimos por cento) ao dia, referente ao período compreendido entre a data do vencimento do prazo para pagamento até a data de sua efetivação.

9.10. O valor do contrato poderá ser alterado para maior ou menor, através de Termo Aditivo, em decorrência de acréscimo ou diminuição quantitativa de seu objeto, de acordo com o que preceitua o § 1º do art. 65 da Lei n. 8.666/93.

10. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo, acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial das refeições.

10.3. O pessoal necessário à execução do serviço objeto da presente concessão será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho.

10.4. Não é permitido à CONCESSIONÁRIA empregar, sob qualquer regime ou alegação, pessoa que mantenha vínculo empregatício com a Universidade Federal de Ouro Preto.

10.5. **Requisitos para habilitação técnica da CONCESSIONÁRIA:**

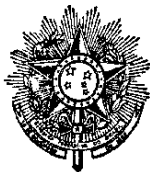
- a) Provar de que possui, através de carteira de trabalho ou contrato de trabalho, um profissional técnico responsável pelos serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente;
- b) Atestado de capacidade técnica, comprovando possuir experiência no ramo de atividade objeto deste Termo de Referência.

10.6. Fornecer os lanches, refeições e demais gêneros de acordo com o estabelecido no Edital do Pregão Eletrônico e com as exigências da fiscalização da CONCEDENTE, seguindo rigorosamente as normas de higiene;

10.7. Manter limpo e conservado todos os espaços relacionados com o presente contrato;

10.8. Responsabilizar-se pelas adequações necessárias ao bom e regular funcionamento das atividades do espaço comercial e demais meios indispensáveis e necessários às atividades fins, sendo para tanto FACULTATIVA a visita técnica anterior à apresentação de propostas;

10.9. Todos os produtos comercializados na lanchonete deverão conter registro visível de data de fabricação e validade, conforme legislação vigente;



10.10. Durante o período de recesso escolar (férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Instituição), será obrigatório o funcionamento da cantina por, pelo menos, metade do horário do funcionamento normal, podendo esta condição ser modificada em acordo com a Concessionária, com o fiscal do contrato e a PROAD, se convier a ambas as partes;

10.11. Não será permitida qualquer alteração ou ampliação do espaço físico que implique em obras ou modificações do espaço físico, objeto do Contrato, **sem previa autorização da PROAD;**

10.12. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo FISCAL TÉCNICO do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

10.13. Manter o empregado nos horários predeterminados neste Termo de Referência;

10.14. 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 CONCEDENTE autorizada requerer o valor correspondente aos danos sofridos;

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

10.16. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONCEDENTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

10.17. Os empregados devem estar devidamente uniformizados e identificados;

10.18. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

10.19. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponível para a realização do objeto da licitação.

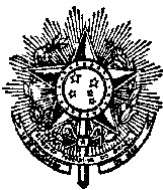
10.20. Relatar à CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

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

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

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

10.24. 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;

10.25. 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.

10.26. A CONTRATADA obriga-se a cumprir todas as exigências das leis e normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo aos responsáveis pela execução dos serviços, os equipamentos de proteção individual adequados, além de uniformes padronizados e identificação (crachá) que deverá ser usado diuturnamente e apresentado para acesso a Instituição.

10.27. A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar as formas de pagamento em **dinheiro e cartão de crédito e débito**.

10.28. A emissão de documento fiscal é obrigatória para realizar as atividades dentro da UFOP.

10.29. A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área livre da lanchonete localizada no prédio do Instituto de Ciências Exatas e Biológicas (ICEB) uma quantidade mínima de 10 mesas e 40 cadeiras em perfeitas condições para utilização dos usuários.

10.30. A CONCESSIONÁRIA deverá observar sempre práticas de sustentabilidade para economizar energia elétrica e água.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

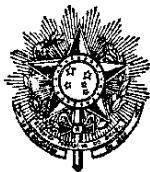
12. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

12.1. 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.

13. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

13.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato 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 CONCEDENTE, 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.

13.2. A GESTÃO deste Contrato será exercida pelo servidor ocupante da função



de Coordenador de Assuntos Patrimoniais.

13.3. A FISCALIZAÇÃO TÉCNICA deste Contrato será exercida por servidor indicado pela Diretoria da Unidade onde funciona a cantina.

13.4. A FISCALIZAÇÃO DO PÚBLICO USUÁRIO será de reponsabilidade do FISCAL TÉCNICO.

13.5. A Fiscalização, em seus diferentes graus, atuará desde o início dos trabalhos até o final do Contrato e será exercida, no interesse exclusivo, dentro do Campus da UFOP em Ouro Preto, não excluindo nem reduzindo a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade.

13.6. As decisões e providências que ultrapassem a competência dos Fiscais de Contrato deverão ser solicitadas à Pró-Reitoria de Administração da Universidade, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

13.7. A Fiscalização dos serviços, objeto desta licitação será de competência e responsabilidade exclusiva da UFOP, através dos FISCAIS TÉCNICO E O GESTOR DO CONTRATO, aos quais caberá verificar se estão sendo cumpridos os termos do EDITAL, assim como praticar todos os atos que se fizerem necessários, para a fiel execução dos serviços contratados.

13.7.1. O Público usuário poderá encaminhar “RECLAMAÇÕES / SUGESTÕES”, independentemente da pesquisa de satisfação e a qualquer tempo para o setor de Gestão dos Contratos Terceirizados da PROAD, em documento escrito de próprio punho que contenha, no mínimo, as seguintes informações:

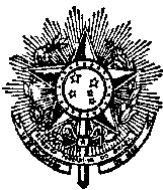
- a) Nome, Unidade Acadêmica, Curso, Contato (e-mail e telefone), Local da Lanchonete e o Motivo da Sugestão/ Reclamação.

13.8. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

13.9. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 05, de 2017.

13.10. O FISCAL TÉCNICO e O GESTOR DO CONTRATO, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.11. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: a marca, a qualidade e a forma de uso.



13.12. O representante da CONCEDENTE 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.

13.13. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.14. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.15. Os documentos necessários à comprovação do cumprimento das obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias poderão ser apresentados em original ou por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração.

13.16. A Avaliação dos Serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA será realizada pela comunidade universitária e o público em geral, continuamente, através de formulários de Pesquisa de Satisfação da Lanchonete, disponíveis no local e / ou on-line nas páginas de cada Unidade Acadêmica onde a Lanchonete estiver localizada.

13.17. Os dados da Pesquisa Continuada de Satisfação da Lanchonete serão compilados a cada seis meses (por semestre) e ficarão à disposição da Comunidade universitária e do Público em geral, na página das Unidades Acadêmicas e na área das lanchonetes.

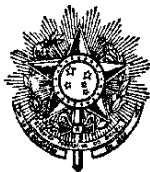
13.18. Também poderá ser realizada pesquisa sobre a preferência de produtos a serem ofertados pelas lanchonetes, com periodicidade semestral, através de formulário on-line (a ser disponibilizado) nas páginas das Unidades Acadêmicas com lanchonete.

13.19. O resultado negativo do desempenho das Lanchonetes será levando em consideração para a renovação do contrato com a UFOP.

14. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

14.1. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo FISCAL TÉCNICO do contrato, à custa da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

14.2. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade



da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

- 15.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
- 15.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 15.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- 15.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
- 15.1.5. Cometer fraude fiscal;

15.1.6. Não mantiver a proposta.

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

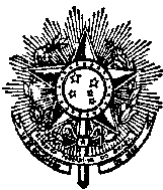
- 15.2.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONCEDENTE;
- 15.2.2. Multa moratória de 0,1% (um décimo por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 90 (noventa) dias;
 - 15.2.2.1. Em 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 CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato;
 - 15.2.2.2. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

15.2.3. Multa compensatória de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;

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

15.2.4. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

15.2.5. Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente



descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;

15.2.6. 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 CONCESSIONÁRIA ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados;

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

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

15.3.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

15.3.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

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

155. 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.

As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Estando de acordo e justificado, vai o presente termo de referência à Coordenadoria de Suprimentos da UFOP para providências.

Ouro Preto, 16 de Outubro de 2019.

Proposto por:

Pró-reitora de Administração da UFOP

Aprovado:

Reitora da UFOP