Boletim de Serviço Eletrônico da UFJF em 19/09/2022

UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA

CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO Nº 03/2022, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA E A EMPRESA DIDROS ALIMENTAÇÃO LTDA

A UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA, com sede na Rua José Lourenço Kelmer, s/nº - Bairro São Pedro, na cidade de Juiz de Fora/MG, inscrita no CNPJ sob o nº 21.195.755/0001-69, neste ato representada pelo Sr. Marcus Vinicius David, nomeado pelo Decreto de 03 de abril de 2020, publicado no DOU de 06 de abril de 2020, inscrito no CPF nº 651.123.006.63, portador da Carteira de Identidade nº M-3829078 - SSPMG, doravante denominada **CONCEDENTE**, e a empresa **DIDROS ALIMENTAÇÃO LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 34.829.645/0001-53, sediada à R. Olga Silva de Oliveira, 15 - Distrito Conceição do Ibitipoca - Lima Duarte - Minas Gerais - MG - Cep: 36.144-000 - Tel: (32) 99990-4547 - E-mail: phassis20@gmail.com, rosanarochade.oliveiradelduca@yahoo.com, matheusoliveirajf@hotmail.com, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo Sr. Pedro Henrique de Sousa Assis, portador da Carteira de Identidade nº MG 13868534 e CPF nº 072.213.276-02, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23071.001069/2022-36** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº 07/2022**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a concessão de uso de espaço físico para exploração comercial do tipo Cantina, por pessoa jurídica, nas dependências do **Instituto de Ciências Biológicas - ICB** da Universidade Federal de Juiz de Fora – UFJF, visando atender as demandas rotineiras de alunos, professores, técnico-administrativos, estagiários, terceirizados e visitantes, nos dias e horários de funcionamento da Unidade, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação: A concessão do espaço físico da cantina instalada no **Instituto de Ciências Biológicas - ICB** será onerosa, considerando o valor mensal de aluguel disposto no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Quant.	Valor Aluguel/mês (R$)
3	**Cantina do ICB**	Mês	12	2.123,43

1.4. A concessão do espaço físico da cantina será onerosa, sendo que será considerado para cada espaço um aluguel no valor mensal conforme a tabela do item 1.3 e um acréscimo de valor conforme o quadro do item 1.5, referente ao somatório das taxas de água e energia elétrica que será cobrado independentemente do valor total da proposta vencedora.

1.5. Quadro com a soma dos valores de energia elétrica e água:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Unidade de Medida	Energia Elétrica	Água	Total (R$)
3	**Cantina do ICB**	Mês	985,46	154,14	1.139,60

1.6. A concessionária pagará, mensalmente, pelo uso oneroso do espaço físico, por meio da GRU no código 288020 – Alugueis, UG 153061, Gestão 15224 até o 5° dia útil de cada mês subsequente ao fato gerador, em depósito em conta da concedente, a importância informada nos subitens 1.3 e 1.5.

1.7. As despesas com o consumo de gás ficarão a cargo da empresa concessionária.

1.8. As despesas correrão por conta da concessionária, a partir da data de início das atividades.

1.9. As obrigações da Concessionária e Concedente estão previstas na Cláusula Oitava deste Termo de Contrato.

1.10. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de concessão remunerada de uso de bens públicos.

1.11. A presente contratação adotará como *regime de execução a Empreitada por Preço Unitário*

1.12. O julgamento dos lances dos licitantes obedecerá ao critério de Menor Preço por valor total dos produtos para o objeto do Contrato, tendo como critério de aceitabilidade a soma dos preços informados no subitem 8.8.3 do Termo de Referência anexo ao Edital.

1.13. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) 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.

1.14. Trata-se de serviço comum, contínuo, sem dedicação de mão de obra exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

1.15. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n° 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.

1.16. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Concessionária e a Concedente, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, **ou seja, 12 meses,** com **início na data de 20.09.2022 e encerramento em 19.09.2023,** podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. Com 90 (noventa) dias de antecedência para término dos primeiros doze meses de contratação, a Comissão Fiscalizadora do Contrato/ Fiscal do Contrato da cantina, em conjunto com o preposto da concessionária, realizará levantamento de dados através dos relatórios periodicamente entregues, quanto à qualidade dos serviços e preços praticados, a fim de que sejam verificadas as vantagens da renovação para a concedente.

2.3. Verificando-se a viabilidade na prorrogação da contratação, a mesma será feita por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por sucessivos períodos, observado limite do artigo 57, II, da Lei nº 8.666, de 1993.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor mensal da contratação é de **R$ 3.263,03** (três mil, duzentos e sessenta e três reais e três centavos), perfazendo o valor total anual de **R$ 39.156,36** (trinta e nove mil, cento e cinquenta e seis reais e trinta e seis centavos), a seguir discriminado:

VALOR MENSAL DA CONCESSÃO (ALUGUEL): R$ 2.123,43

TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DE ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA: R$ 1.139,60

TOTAL MENSAL: R$ 3.263,03

TOTAL ANUAL: R$ 39.156,36

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. O prazo para pagamento à CONCEDENTE e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, que seguem transcritas a seguir:

4.2. A concessionária deverá recolher mensalmente à Universidade Federal de Juiz de Fora, o valor mensal definido pela remuneração da concessão de uso do espaço físico, e deverá apresentar o comprovante ao gestor do contrato, por ocasião do envio do faturamento.

4.3. Os pagamentos devem ser realizados mensalmente até o 5º dia útil, a partir do mês subsequente à assinatura do contrato, através de Guia de Recolhimento da União – GRU, que deverá ser preenchida conforme orientações da Concedente, a serem fornecidas quando da assinatura do contrato.

4.4. Guia de Recolhimento da União – GRU deverá ser emitida pelo site <http://www.tesouro.fazenda.gov.br>. O código da UASG é 153061.

4.5. Para efeito do recolhimento do primeiro mês da concessão, será contada como data inicial a data da entrega do imóvel à concessionária mediante ordem de serviço.

4.6. O atraso no cumprimento desta obrigação acarretará para a concessionária multa de 2% (dois por cento) ao mês sobre o valor a ser pago, acrescido de juros de mora de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, a ser contabilizado no período correspondente ao atraso.

4.7. O não-pagamento após 30 (trinta) dias contados do vencimento do prazo, sem motivo justificado e aceito pela Universidade Federal de Juiz de Fora implicará na aplicação das sanções previstas no artigo 87 da Lei 8.666/93.

4.8. Se o atraso no pagamento por parte da concessionária for superior a 90 (noventa) dias, a concedente procederá à rescisão contratual e executará a cobrança judicial ou extrajudicial dos valores devidos, podendo inclusive promover a inscrição na Dívida Ativa da União.

4.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a concedente não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela concessionária, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

4.10. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Concessionária não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = I x N x 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)	I =	(6 / 100) /365	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%

5. CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

5.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo ao Edital, que seguem transcritas a seguir:

5.2. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

5.3. Após o interregno de um ano, os preços iniciais (valor da contrapartida e das taxas pelo fornecimento de água e luz) serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONCEDENTE, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

R = V (I – Iº) / Iº, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

Iº = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

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

5.5. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

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

5.7. 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.

5.8. 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.

5.9. O reajuste será realizado por apostilamento.

5.10. Excepcionalmente, nos meses correspondentes às férias escolares, que tradicionalmente ocorrem em julho, janeiro e fevereiro, ou nos meses substitutos a estes, o valor da contrapartida devida será o correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) do valor mensal pactuado no Termo de Concessão.

5.11. Excepcionalmente, no mês de dezembro, quando há uma diminuição do fluxo de alunos, professores, técnico-administrativos, estagiários, terceirizados e visitantes eventuais, decorrentes do período do Natal e Ano Novo, o valor da contrapartida devida corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no Termo de Concessão.

5.12. Excepcionalmente, nos meses em haja greve ou qualquer paralisação que suspenda as aulas, na fração igual ou superior a 15 (quinze) dias no referido mês, o valor da contrapartida devida também será o correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no Termo de Concessão.

6. CLÁUSULA SEXTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

6.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência, a seguir transcritas:

6.2. A CONCESSIONÁRIA prestará garantia de execução do contrato, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da soma dos aluguéis no período contratado.

6.3. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do concedente, contados da assinatura do contrato, a concessionária deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

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

6.3.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

6.4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

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

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

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

6.5.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à concessionária; e

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

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

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

6.8. 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 Fazenda.

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

6.10. 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.

6.11. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Concessionária obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

6.12. A Concedente executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

6.13. Será considerada extinta a garantia:

6.13.1. 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 Concedente, mediante termo circunstanciado, de que a Concessionária cumpriu todas as cláusulas do contrato;

6.13.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2"do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

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

6.15. A concessionária autoriza a concedente a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

7.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital, que seguem transcritos a seguir:

7.2. **MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

7.2.1. Os serviços serão prestados na Cantina instalada na unidade **Instituto de Ciências Biológicas - ICB da UFJF.**

7.2.2. A áreas a ser disponibilizada pela UFJF à Concessionária é definida abaixo (em m²):

7.2.2.1. ICB – 107,23 m²

7.2.3. O ambiente possui pontos de energia e sistema hidráulico instalado.

7.2.4. A Concessionária deverá dar preferência sempre que possível a equipamentos que utilizem Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, a fim de proporcionar redução de consumo de energia, pelo próprio caráter ambiental da ação.

7.2.5. Devido à limitação de energia elétrica, todos os equipamentos para produção de alimentos, como: fornos, fritadeiras, fogões, sanduicheiras e similares serão a gás; ficando expressamente vedada a utilização de equipamentos elétricos para preparo e cocção de alimentos. O projeto de instalação dos equipamentos será submetido a Pró-Reitoria de Infraestrutura para aprovação.

7.2.6. Qualquer acréscimo de equipamentos elétricos pela Concessionária, só poderá ser feito mediante aprovação pela UFJF, mediante termo circunstanciado.

7.2.7. A inobservância dos limites acima dispostos bem como o descumprimento do subitem anterior ensejará a rescisão do contrato a qualquer tempo.

7.2.8. A execução dos serviços será iniciada em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.

7.2.9. Dos produtos a serem comercializados.

7.2.9.1. A concessionária deverá fornecer refeições, lanches, fastfood e similares de qualidade e com necessário teor nutricional, com devido nível de asseio, ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário, como, por exemplo: salgados assados, salgados fritos, sanduíches, lanche econômico (cujo preço seja mais acessível), cardápio saudável (salada de fruta , sanduíche natural, alimentação vegetariana, alimentação vegana), bebidas e sobremesas para os alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes; e será responsável pelos serviços de cantina do **Instituto de Ciências Biológicas da UFJF/Campus Juiz de Fora.**

7.2.9.2. A Concessionária deverá fornecer almoço e também refeições rápidas e/ou comidas congeladas.

7.2.9.3. A concessionária deverá comercializar, pelo menos, os produtos descritos na LISTA MÍNIMA DE PRODUTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO, nos valores descritos a seguir, conforme proposta apresentada pela CONCESIONÁRIA durante o certame:

LISTA MÍNIMA

Ord.	Salgados	Valor Unitário (R$)
1	**Empada (peso mínimo de 100g)**	**7,95**
2	**Enroladinho assado de presunto e queijo**	**7,95**
3	**Esfirra aberta e/ou fechada nos sabores de carne e/ou queijo (peso mínimo de 120g)**	**7,95**
4	**Pastel assado de carne e/ou frango e/ou queijo (peso mínimo de 120g)**	**7,95**

5	**Mini pizza (peso mínimo de 100g)**	**7,95**
6	**Pão de queijo (peso mínimo de 80g)**	**4,95**
7	**Quibe (peso mínimo 120g)**	**7,95**
	Sanduíches	
8	**Misto quente (peso mínimo 150g)**	**9,95**
9	**Sanduíche bauru (pão de forma francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate – peso mínimo de 150g)**	**10,99**
10	**Sanduíche tipo natural com pão de forma normal ou integral, composto dos seguintes recheios: atum ou peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada (peso mínimo de 150g)**	**8,99**
11	**Tapioca composta dos seguintes recheios: peito de frango desfiado ou peito de peru defumado e ricota ou muçarela ou catupiry e salada (peso mínimo de 150g)**	**17,99**
	Bebidas	
12	**Água mineral sem gás – garrafa de 510ml**	**4,49**
13	**Água mineral com gás – garrafa de 510ml**	**4,99**
14	**Café com leite – copo 100ml**	**3,49**
15	**Café com leite – copo de 200ml**	**3,99**
16	**Café – xícara ou copo de 100ml**	**3,49**
17	**Café – xícara ou copo de 50ml**	**2,79**
18	**Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – copo de 200ml**	**5,99**
19	**Leite puro quente/frio (integral e desnatado) – copo de 200ml**	**4,99**
20	**Refrigerante de 350ml**	**6,41**
21	**Refrigerante de 600ml**	**7,40**
22	**Suco de fruta natural ou de polpa de frutas – como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá,melancia, etc. – copo de 300ml**	**8,40**
	Outros	
23	**Pão francês (peso aproximado: 50gr com manteiga)**	**3,50**
24	**Pão francês (peso aproximado: 50gr com manteiga e muçarela na chapa)**	**4,50**
Total (R$)		**165,00**

Observações:

- Oferecer: sachês de açúcar (5g) e adoçante (0,8 g)

- Molhos: se oferecer é permitido sachês de ketchup, mostarda, maionese e azeite virgem. Obs: *Segundo a Legislação Sanitária não é permitida a produção e comercialização de molho tipo maionese a base de ovos crus (maionese caseira, artesanal ou similar).*

- Uma vez confeccionados para o consumo imediato, os alimentos não poderão ser guardados por mais de 24 horas após o preparo, nem serem utilizados para elaboração de novos pratos.

- Na identificação dos alimentos confeccionados deve constar, no mínimo,a data de preparo e o prazo de validade.

- Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.

- Para consumidores é obrigatória a disponibilização de álcool gel.

7.2.9.4. A concessionária poderá comercializar outros produtos além daqueles constantes na LISTA MÍNIMA, desde que os preços sejam compatíveis com os valores de mercado.

7.2.9.4.1. Os lanches deverão ser preparados e servidos de acordo com a LISTA MÍNIMA, sendo admitida a disponibilização de outros tipos de produtos, a substituição dos que estejam em falta no mercado ou a suspensão do fornecimento dos que não tenham aceitação dos clientes, desde que haja prévia autorização da Comissão Fiscalizadora do Contrato/ Fiscal do Contrato, em quaisquer dos casos.

7.2.9.4.2. No caso de disponibilização de outros tipos de produtos, conforme o item anterior, o valor a ser cobrado deverá ser informado formalmente à comissão fiscalizadora do contrato para apreciação e autorização. Somente depois de autorizado o novo item poderá ser comercializado, devendo o seu preço ser afixado junto ao cardápio básico (LISTA MÍNIMA), em local acessível e visível aos clientes.

7.2.9.4.3. A concedente poderá realizar pesquisas de preços para confirmar se os valores são compatíveis com os praticados no mercado, podendo, ainda, solicitar quaisquer esclarecimentos.

7.2.9.5. A Concessionária deverá fornecer refeições rápidas e/ou comidas congeladas.

7.2.9.6. Será permitida a comercialização de bebidas de máquina, apenas se as mesmas preparações forem oferecidas em versões simples.

7.2.9.7. Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

7.2.10. **DAS PROIBIÇÕES**

7.2.10.1. É terminantemente proibida a comercialização de:

7.2.10.1.1. Bebidas alcoólicas;

7.2.10.1.2. Artigos de tabacaria;

7.2.10.1.3. Remédio;

7.2.10.1.4. Bilhetes lotéricos;

7.2.10.1.5. Caça níqueis;

7.2.10.1.6. Jogo de azar;

7.2.10.1.7. Substâncias que causem dependência física e ou psíquica (LEI Nº 11.343, DE 23 DE AGOSTO DE 2006 e suas possíveis alterações);

7.2.10.1.8. Outros produtos que não sejam da mesma natureza daqueles contidos na Lista Mínima.

7.2.10.2. Fica proibida a exposição e distribuição de propaganda por parte da concessionária, sem prévia autorização da concedente.

7.2.10.3. Somente poderão ser veiculados anúncios de quaisquer tipos, institucionais ou não, avisos, propagandas diversas, convocações, ou outros aqui não especificados, após a aprovação da Comunicação Social da UFJF, identificada pela aposição de carimbo e assinatura.

7.2.10.4. A Lista de Produtos a serem comercializados será vistoriada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato/Fiscal do Contrato.

7.2.10.5. À concessionária é vedado empregar menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

7.3. **PERÍODO E HORÁRIO PARA REALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

7.3.1. O horário de atendimento previsto será:

7.3.1.1. Obrigatório: De segunda à sexta feira, das 07h00 às 21h00

7.3.1.2. Facultativo: Sábado e Domingo, durante a realização de eventos na UFJF, desde que a concedente avise com antecedência de, no mínimo, 15 dias.

7.3.2. Colocar na porta do estabelecimento informação com o horário de funcionamento.

7.3.3. O horário e dias de atendimento poderão ser alterados, de acordo com a determinação da UFJF. Após a comunicação, a concessionária terá 02 (dois) dias úteis para adequação à mudança.

7.3.4. Excepcionalmente, nos meses correspondentes às férias escolares, que tradicionalmente ocorrem em julho, janeiro e fevereiro, ou nos meses substitutos a estes, o valor da contrapartida devida será o correspondente a 25% (vinte e cinco por cento) do valor mensal pactuado no Termo de Concessão.

7.3.5. Excepcionalmente, no mês de dezembro, quando há uma diminuição do fluxo de alunos, professores, técnico-administrativos, estagiários, terceirizados e visitantes eventuais, decorrentes do período do Natal e Ano Novo, o valor da contrapartida devida corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no Termo de Concessão.

7.3.6. Excepcionalmente, nos meses em haja greve ou qualquer paralisação que suspenda as aulas, na fração igual ou superior a 15 (quinze) dias no referido mês, o valor da contrapartida devida também será o correspondente a 50% (cinquenta por cento) do valor mensal pactuado no Termo de Concessão.

7.4. **DOS LIMITES DE APARELHAGEM**

7.4.1. A Concessionária deverá dar preferência, sempre que possível, a equipamentos que utilizem Gás Liquefeito de Petróleo – GLP, a fim de proporcionar redução de consumo de energia, pelo próprio caráter ambiental da ação.

7.4.2. Devido à limitação de energia elétrica, equipamentos para produção de alimentos como: fornos, fogões e similares serão a gás. O projeto de instalação dos equipamentos deverá ser submetido à Pró Reitoria de Infraestrutura e Gestão para aprovação

7.4.3. Qualquer acréscimo de equipamentos elétricos pela Concessionária, só poderá ser feito mediante aprovação pela UFJF, mediante termo circunstanciado.

7.4.4. A inobservância dos limites acima dispostos bem como o descumprimento do subitem 7.4.3. ensejará a rescisão do contrato a qualquer tempo.

7.5. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

7.5.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Concedente, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.5.2. O representante da Concedente deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

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

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

7.5.5. A conformidade do material/técnica/equipamento 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, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

7.5.6. 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.

7.5.7. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA, sobretudo quanto às obrigações e encargos sociais e trabalhistas, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.5.8. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

7.5.9. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

7.5.10. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

7.5.11. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

7.5.12. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

7.5.13. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

7.5.14. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

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

7.5.16. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

7.5.17. 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 corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.6. **Modelo de Avaliação técnica**

7.6.1. Será aplicada, ainda, sempre que julgar necessário, pelo fiscal técnico do contrato ou por outro representante designado, Lista de Verificação (check List), com itens referentes ao regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e a especificações do contrato.

7.6.2. Será entregue à Cessionária, uma cópia do checklist preenchido e assinado pelo avaliador.

7.6.3. O checklist pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da Cedente.

Itens Avaliados	**CONFORME**	**NÃO CONFORME**
Estado de conservação dos utensílios, pratos, copos, talheres.		
Cardápio elaborado para todas as refeições (desjejum/almoço)		
Cardápio elaborado e assinado por Responsável técnico		
Cumprimento do cardápio		
Organização de ambientes/áreas		
Apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções		
Preços cobrados nos itens do restaurante de acordo com o edital		
Comunicação antecipada de alteração de cardápio		
Cumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios		
Eficiência na reposição das preparações durante as refeições		
Uso de uniformes limpos		
Uso de máscaras e luvas em locais críticos		
Limpeza adequada de equipamentos/bens/pisos/paredes).		
Produtos embalados e armazenados adequadamente		
Presença do responsável técnico durante o expediente		
Descarte correto do óleo de cozinha utilizado		
Descarte e separação do lixo de acordo com as normas vigentes		
Coleta adequada de amostra		
Higienização adequada de hortaliças e frutas		

Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas adequadas		

7.6.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

7.6.5. O modelo apresentado poderá sofrer alterações pela fiscalização técnica.

7.7. **CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE**

7.7.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da concessionária e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

8. CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

8.1. As obrigações da CONCEDENTE e da CONCESSIONÁRIA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital, que seguem transcritas a seguir:

8.2. **São obrigações da CONCEDENTE:**

8.2.1. Proporcionar todas as facilidades para que a concessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato.

8.2.2. Disponibilizar o espaço físico da cantina.

8.2.3. Estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto desta contratação.

8.2.4. Designar Comissão Fiscalizadora do Contrato/Fiscal do Contrato, responsável por fazer a vistoria prévia e participar das avaliações periódicas, avaliar periodicamente a estrutura, os equipamentos, os utensílios, a manipulação, a higiene e o atendimento, bem como acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, nos termos do art. 67 da Lei nº 8666/93.

8.2.5. Fixar, em local visível na área da cantina, um canal eletrônico de comunicação, para o qual deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação.

8.2.6. Proceder às vistorias dos serviços por meio da fiscalização deste contrato, dando ciência ao preposto da concessionária e determinando sua imediata regularização, se for o caso.

8.2.7. Comprovar a regularidade fiscal da concessionária, constatada através de consulta "online" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei 8.666/93.

8.2.8. Solicitar, justificadamente, a substituição de funcionário da concessionária que for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

8.2.9. Notificar, por escrito, à concessionária a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.

8.2.10. Não permitir que os empregados da concessionária executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas.

8.2.11. A concedente poderá utilizar a área externa da cantina sempre que necessário. Quando isso ocorrer, fará a comunicação formal à concessionária com, pelo menos, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.

8.3. **São obrigações da CONCESSIONÁRIA:**

8.3.1. Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF.

8.3.2. Entregar um serviço de qualidade, na situação solicitada e dentro do prazo estipulado.

8.3.3. Executar os serviços, de acordo com as exigências constantes do Termo de Referência.

8.3.4. Cumprir todas as orientações da concedente, para o fiel desempenho das atividades específicas.

8.3.5. Arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive os custos com aluguel, consumo de gás, transporte, telefone, correios, material de limpeza e descartáveis, alimentos, pagamento de mão-de-obra, uniformes, equipamentos de proteção individual, exames periódicos, utensílios, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos permanentes, desinsetização, limpeza de caixa d´água, impostos, taxas e demais despesas inerentes à realização do objeto.

8.3.6. Apresentar periodicamente comprovação à fiscalização do Contrato sobre a manutenção dos equipamentos – sobretudo os elétricos – utilizados na cantina. Independente da periodicidade ideal para cada equipamento, a Comissão Fiscalizadora poderá solicitar informações sobre a manutenção de qualquer equipamento, quando achar necessário, devendo ser atendida no prazo máximo de 24 horas.

8.3.7. Responsabilizar-se pela manutenção e reparo, quando necessário, de pisos, azulejos, paredes, bancadas, portas, janelas, instalações elétricas e hidráulicas, que se encontram nas dependências da cantina.

8.3.8. Zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela fiscalização sanitária e ANVISA, inclusive a aquisição de todo e qualquer material de limpeza e higiene pessoal. Todos os produtos de limpeza devem

ser registrados no Ministério da Saúde e a lista com os produtos e diluições a serem utilizados devem ser repassados à concedente.

8.3.9. Atender às exigências do serviço sanitário, sendo que qualquer tipo de falha na manutenção da mais rigorosa higiene operacional ensejará rescisão unilateral do contrato, sem nenhum tipo de indenização.

8.3.10. Todos os funcionários da concessionária deverão estar uniformizados, devidamente identificados e com os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6.

8.3.10.1. Os uniformes para o pessoal da cantina deverão ser:

- camisa branca, com a logomarca da empresa;

- calças compridas, cor branca;

- avental longo na cor branca;

- proteção para o cabelo (gorro ou touca).

8.3.11. A concessionária deverá, obrigatoriamente, apresentar os preços para venda de cada item por meio de uma tabela afixada na parede e que seja de fácil visualização do público.

8.3.12. A concessionária deverá permitir visitas à cantina, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, jalecos, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessários.

8.3.13. A concessionária deverá permitir à Comissão Fiscalizadora do Contrato/ Fiscal do Contrato livre acesso a todas as áreas cantina, fornecendo-lhes jalecos, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessários.

8.3.14. A concessionária deverá credenciar, por escrito, junto à concedente, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

8.3.15. Em caso de eventual substituição do preposto, a concessionária deverá comunicar previamente à Comissão Fiscalizadora do Contrato/Fiscal do Contrato.

8.3.16. A concessionária deverá responsabilizar-se pelo fornecimento dos utensílios (talheres, pratos, bandejas, etc.), além de material descartável (copos, guardanapos, palitos de dente, etc.) em quantidade compatível, para atender a todos os consumidores dos produtos comercializados na cantina, cabendo-lhe ainda fornecer os demais materiais e equipamentos necessários à satisfatória execução do objeto da contratação, inclusive produtos de limpeza.

8.3.17. Será responsabilidade da concessionária, a execução de reparos nas instalações elétricas e hidráulicas internas da cantina, em função do uso ou quando ocorrerem avarias causadas por negligência, imprudência ou imperícia de sua parte.

8.3.18. A instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas da cantina, somente poderá ser providenciada pela concessionária, mediante prévia aprovação e autorização expressa da concedente.

8.3.19. Os utensílios em geral deverão estar em boas condições de uso e são de responsabilidade da concessionária a sua aquisição, higienização e reposição periódica.

8.3.20. Caberá à concessionária a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e materiais utilizados na execução dos serviços.

8.3.21. Os locais onde serão servidos os lanches, refeições e demais produtos comercializados pala cantina, inclusive mesas e cadeiras, deverão estar preparados adequadamente, observando-se as condições de higiene.

8.3.22. A concessionária só poderá usar a área da cantina para realização do objeto desta contratação. Qualquer outra destinação deverá ser autorizada expressamente pela Pró-Reitoria de Infraestrutura.

8.3.23. A concessionária responsabilizar-se-á pela manutenção da higienização diária nas dependências da cantina, inclusive no horário de distribuição dos produtos, inclusive mesas e cadeiras, e da separação e acondicionamento apropriado dos resíduos e/ou restos alimentares e transporte destes até o local indicado pela Comissão Fiscalizadora do Contrato/Fiscal do Contrato.

8.3.23.1. No que se refere ao acondicionamento de lixo:

8.3.23.1.1. A coleta de lixo será preferencialmente seletiva e deve ser providenciada por empregados da concessionária.

8.3.23.1.2. Separar os restos orgânicos dos recicláveis;

8.3.23.1.3. Os resíduos orgânicos e recicláveis deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados, separadamente em coletores (tipo container) de lixo com capacidade mínima de 120 litros/50 kg, com rodas e tampa.

8.3.23.1.4. Os coletores de lixo deverão ter as seguintes características: (a) fabricados em polietileno; (b) adequados para uso em ambiente externo; (c) fabricados com aditivo Anti UV Classe 8; (d) com rodas de 200mm, pedal e estrutura para abertura/fechamento da tampa fabricado em aço com tratamento anti corrosão ou com pintura eletrostática; (e) passível de ser reciclado mecanicamente ao fim de sua vida útil; (f) de fácil limpeza e lavados sempre que necessário.

8.3.23.1.5. Os locais onde o lixo deverá ser acondicionado (preferencialmente, as lixeiras construídas no Campus da UFJF para este fim) deverão ser mantidos em perfeito estado de higiene e limpeza. Os coletores deverão ser mantidos em local próprio e

adequados para o armazenamento externo do lixo, protegido de chuva, sol, acesso de pessoas estranhas, animais domésticos, moscas e roedores. O lixo disposto na via pública deverá estar acondicionado de modo a impedir vazamentos e odores.

8.3.24. A concessionária responsabilizar-se-á pelo controle de qualidade dos alimentos, antes, durante e após as preparações. Quando houver reclamações ou dúvidas quanto à qualidade dos produtos comercializados ou, ainda, quando ocorrerem distúrbios gastrintestinais, a concessionária deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da concedente tomar a iniciativa.

8.3.24.1. Caso haja reclamações quanto à qualidade dos produtos comercializados ou ocorram distúrbios gastrointestinais, a concessionária deverá tomar providências imediatas, visando impedir a ocorrência de novos casos.

8.3.25. Sempre que necessário a concessionária deverá proceder a desinsetização e desratização nas instalações, bem como possuir o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas conforme RDC nº 216 de 15/09/04, observando-se que tais serviços deverão ser em dias e horários compatíveis, que não venham a interromper os serviços do objeto contratual. O certificado de dedetização deve ser arquivado pela concessionária e entregue uma cópia a concedente.

8.3.26. Os gêneros alimentícios utilizados pela concessionária na preparação das e dos lanches, em geral, deverão estar dentro de seu prazo de validade, apresentando qualidade satisfatória, e em quantidades compatíveis com o pronto atendimento aos usuários da cantina.

8.3.27. A concessionária deverá respeitar os horários estabelecidos para o fornecimento de seus produtos aos usuários da cantina.

8.3.28. A concessionária compromete-se a manter, durante toda a execução do contrato, todas as condições técnicas exigidas na fase de licitação e que culminaram na sua habilitação e classificação.

8.3.29. A concessionária é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e quaisquer outros decorrentes da execução do contrato, sendo que a eventual inadimplência da concessionária, em relação a tais encargos, não transferirá à concedente a responsabilidade pelo seu pagamento, nem onerará o objeto contratado.

8.3.30. É de responsabilidade da concessionária categorizar e quantificar o quadro de pessoal, de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.

8.3.31. Será de responsabilidade da concessionária a substituição de empregados faltantes, inclusive no caso de férias, licenças e outros afastamentos e desligamentos, para que o funcionamento da cantina não seja interrompido ou prejudicado.

8.3.32. O fornecimento e a conservação dos uniformes dos empregados, bem como dos equipamentos e itens individuais de segurança no trabalho será de inteira responsabilidade da concessionária.

8.3.33. Os empregados da concessionária que irão compor o quadro de pessoal deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades, de acordo com a Portaria CVS 18 de 09/08/08 e NR6 do MTE.

8.3.34. Todos os funcionários da concessionária devem realizar exames periódicos, segundo legislação vigente do MTE - NR7, pelo menos, uma vez ao ano, sendo que os resultados desses exames devem ser repassados à concedente.

8.3.35. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da concedente, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

8.3.36. Relatar à concedente toda e qualquer anormalidade observada em virtude da prestação dos serviços.

8.3.37. Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela concedente, de forma clara, concisa e lógica, a cujas reclamações se obrigam prontamente a atender.

8.3.38. Responder por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos à concedente ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, não se excluindo ou se reduzindo esta em virtude do acompanhamento realizado pela concedente, de acordo com o art. 70, da Lei nº. 8.666/93.

8.3.39. A concessionária deverá repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção e que esteja sob a guarda e responsabilidade da empresa.

8.3.40. A concessionária receberá as instalações da concedente, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo próprio, conforme discriminação do inventário.

8.3.41. Manter a disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho, zelando pelo respeito e cortesia no relacionamento entre colegas, com os usuários e funcionários da concedente.

8.3.42. Recrutar, em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe todos os pagamentos, inclusive dos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e fiscais previstos na legislação vigente e de quaisquer outros, em decorrência de sua condição de empregadora, sem qualquer ônus para a concedente.

8.3.43. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações quanto às leis trabalhistas e previdenciárias.

8.3.44. Fornecer aos seus empregados seus benefícios trabalhistas de acordos com as legislações vigentes.

8.3.45. Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da fiscalização do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção e evitando repetição dos fatos.

8.3.46. Responsabilizar-se por todas as despesas com a execução dos serviços.

8.3.47. A concessionária deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a concedente possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que, seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

8.3.48. Todos os alimentos e produtos de limpeza utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários a sua comercialização e estarem com a identificação da validade dentro do prazo, mesmo quando não estiver na embalagem original.

8.3.49. A concessionária deverá disponibilizar número suficiente de utensílios (pratos, talheres de metal, colheres, etc.) e materiais descartáveis (copos, pratos de plástico para sobremesa, guardanapos e palitos de dente), para atender os alunos e servidores públicos da UFJF, bem como os demais utensílios necessários ao pleno funcionamento da cantina.

8.3.50. A concessionária é responsável pelos equipamentos necessários para a comercialização dos produtos contidos na lista mínima, tais como, estufa para salgados, geladeira, freezer, dentre outros. Compete também à concessionária a manutenção, conservação e higienização desses equipamentos, conforme a legislação vigente.

8.3.51. Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete/cantina, objeto da presente concessão, será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser

8.3.52. Mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.

8.3.53. A Concessionária deverá manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade.

8.3.54. Qualquer alteração que implique em pequenas obras ou modificações do espaço físico, objeto da concessão, só poderá ser executada após a devida autorização da Coordenação de Projetos, Obras e Manutenção, unidade responsável técnica, integrante da Concedente

8.3.55. Responder por incêndio na área da concessão, se não provar caso fortuito ou força maior, vício de construção ou origem criminal provocado por terceiros, além de que as instalações deverão estar de acordo com as normas de proteção e combate à incêndio do Corpo de Bombeiros de Minas Gerais.

8.3.56. Restituir o imóvel, ao término do prazo de vigência contratual ou determinado findo prematuramente, na forma como o recebeu, salvo os desgastes normais da ação do tempo e uso.

8.3.57. Responsabilizar por quaisquer danos ou prejuízos causados em decorrência dos serviços executados, incluindo-se também os danos causados, de qualquer natureza, a terceiros e a seus funcionários, em razão de acidentes, decorrentes de ação ou de omissão, dolosa ou culposa de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.

8.3.58. Portar-se com urbanidade e exigir que seus empregados ajam da mesma forma.

8.3.59. A prestação dos serviços deverá seguir os critérios de sustentabilidade ambiental da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010.

8.3.60. Respeitar a vedação de que familiar de ocupante de cargo em comissão ou função de confiança, de direção, chefia ou assessoramento preste serviços no setor do servidor, nos termos da Portaria/SEI n°1554, de 20 de setembro de 2019, da Universidade Federal de Juiz de Fora.

9. CLÁUSULA NONA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital, que seguem transcritas a seguir:

9.1.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;

b) ensejar o retardamento da execução do objeto;

c) fraudar na execução do contrato;

d) comportar-se de modo inidôneo; ou

e) cometer fraude fiscal.

9.1.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

i) Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) Multa de:

a) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso

de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

d) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

e) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato;

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

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

iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Concessionária ressarcir a Concedente pelos prejuízos causados;

9.1.3. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

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

9.1.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	**0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato**
2	**0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato**
3	**0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato**
4	**1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato**
5	**3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato**

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	**DESCRIÇÃO**	**GRAU**
1	**Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;**	**05**
2	**Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;**	**04**
3	**Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;**	**03**
4	**Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;**	**02**
5	**Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONCEDENTE, por empregado e por dia;**	**03**
Para os itens a seguir, deixar de:		

6	**Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;**	**01**
7	**Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;**	**02**
8	**Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;**	**01**
9	**Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;**	**03**
10	**Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;**	**01**
11	**Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONCESSIONÁRIA**	**01**

9.1.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

9.1.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

9.1.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

9.1.7. 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.

9.1.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Concedente 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.

9.1.8.1. Caso a Concedente determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

9.1.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

9.1.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

9.1.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

9.1.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

9.1.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

9.1.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – RESCISÃO

10.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

10.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

10.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

10.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

10.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

10.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

10.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

10.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

10.4.3. Indenizações e multas.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

11.1. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

11.2. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.

11.2.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

11.2.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

11.3. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

12.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

12.4. 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. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CONVOCAÇÃO PARA ASSINATURA

13.1. O instrumento de Termo de Contrato, termos aditivos e seus anexos deverão ser assinados eletronicamente, por meio de login e senha no Sistema Eletrônico de Informações – SEI da UFJF ou por assinatura digital, conforme disposições a seguir:

13.1.1. Homologado o resultado da licitação, os vencedores serão convocados para assinatura eletrônica do Termo de Contrato, que deverá ocorrer no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação (SEI). A falta de cumprimento do prazo poderá ensejar em sanções conforme, constante no item do edital do pregão;

13.1.2. A assinatura eletrônica ou digital de que trata o item 13.1 será firmada por meio do “Termo de Assinatura Eletrônica/Digital”.

13.1.3. O(s) representante(s) legal (is) do(s) vencedor (es) receberá(ão) um e-mail no endereço cadastrado informando a disponibilização do documento para assinatura eletrônica/digital, o qual indicará o link para acesso;

13.1.4. É de responsabilidade exclusiva do usuário a consulta acerca da disponibilização do documento para assinatura no seu ambiente virtual;

13.1.5. Caso o vencedor não apresente situação de habilitação regular ou, dentro do prazo de validade de sua proposta, se recuse a assinar o Termo de Contrato, poderá ser convocado outro proponente. Neste caso, será observada a ordem de classificação, averiguada a aceitabilidade de sua oferta, procedendo à sua habilitação e, sucessivamente, até a apuração de um que atenda ao Edital que será declarado o vencedor do certame, podendo o Pregoeiro negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço;

13.1.6. Se o vencedor se recusar a assinar o Termo de Contrato no prazo estipulado no subitem 13.1.1, e apresentar justificativa por escrito não aceita pela Administração ou deixar de fazê-lo, além de decair do direito sujeitar-se-á das sanções previstas no Termo de Referência e Minuta do Termo de Contrato;

13.1.7. Para assinatura eletrônica ou digital do Termo de Contrato o vencedor deverá: apresentar certidão atualizada no SICAF níveis I e II. Na hipótese de a assinatura do termo contratual ser realizada por um procurador designado pelo proponente, deverá ser apresentada a procuração pública ou particular, com poderes específicos para representar o interessado.

13.2. Da assinatura Eletrônica/Digital:

13.2.1. A assinatura do Termo de Contrato e demais documentos vinculados, serão realizadas eletronicamente dentro do sistema SEI, mediante login e senha, ou por meio de certificado digital, devendo o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) providenciar(em) a sua assinatura eletrônica ou por meio de token. Para tal consultar o site: https://www2.ufjf.br/sei/usuario-externo/ , seguindo as instruções contidas no mesmo;

13.2.2. Após declarado vencedor o(s) representante(s) legal(is) do(s) proponente(s) deverá(ão) estar com o seu usuário externo certificado para fins de efetuar a assinatura eletrônica, ou digital, sob pena de decair do direito de assinar o Termo de Contrato e/ou eventuais alterações, sem prejuízo das sanções previstas no edital em sua Cláusula das Sanções;

13.2.3. A autoria, a autenticidade e a integridade dos documentos e da assinatura, nos processos administrativos eletrônicos, poderão ser obtidas por meio de certificado digital emitido no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil, observados os padrões definidos por essa Infraestrutura.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Juiz de Fora - Justiça Federal.

E, por estarem as partes justas e acordadas, assinam o presente instrumento de forma eletrônica, através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

Documento assinado eletronicamente por **Marcus Vinicius David**, **Reitor**, em 16/09/2022, às 18:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **Rita de Cassia Pinto Marinho**, **Servidor(a)**, em 16/09/2022, às 20:15, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **PEDRO HENRIQUE DE SOUSA ASSIS**, **Usuário Externo**, em 19/09/2022, às 10:35, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

Documento assinado eletronicamente por **ROSANA ROCHA DE OLIVEIRA DELDUCA**, **Usuário Externo**, em 19/09/2022, às 14:03, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

A autenticidade deste documento pode ser conferida no Portal do SEI-Ufjf (www2.ufjf.br/SEI) através do ícone Conferência de Documentos, informando o código verificador **0948196** e o código CRC **F321505A**.

Referente ao processo 23071.001069/2022-36