

# Termo de Referência 292/2023

## Informações Básicas

<b>Número do artefato</b>	<b>UASG</b>	<b>Editado por</b>	<b>Atualizado em</b>
292/2023	153061-MEC/UNIVERSIDADE FEDERAL DE JUIZ DE FORA	MARIA IZABEL FERREIRA MENDES	15/01/2024 09:39 (v 5.0)
<b>Status</b>			
ASSINADO			

## Outras informações

<b>Categoria</b>	<b>Número da Contratação</b>	<b>Processo Administrativo</b>
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos		23071.924264/2023-17

## 1. Definição do objeto

### 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Concessão onerosa de uso de espaço físico pertencente à Universidade Federal de Juiz de Fora - Campus Juiz de Fora, visando à exploração comercial serviços de alimentação por meio de cantina e máquinas automáticas de vendas, para atender a demanda de alunos, servidores e visitantes, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	Catserv	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade	Área a ser cedida	Contraprestação Financeira Mensal (R\$)
1	15210	Cantina da Economia	mês	12	11,80	1.016,05
2	15210	Cantina do CCS	mês	12	83,56	2.626,49
3	15210	Cantina da Faefid	mês	12	44,95	1.097,07
4	15210	Cantina do Jardim Botânico	mês	12	38,44	1.637,87
5	15210	Cantina da Comunicação	mês	12	26,66	1.131,91
6	15210	Cantina do ICE	mês	12	18,77	1.132,29
7	15210	Cantina do IAD	mês	12	30,11	1.228,83
8	15210	Cantina da Medicina	mês	12	54,40	2.166,91
9	15210	Cantina da Engenharia	mês	12	102,46	3.331,56
10		Cessão onerosa de espaço para comercialização de produtos por meio de	mês	12	3 m <sup>2</sup> por ponto	141,15

	<p>vending machine, sendo: 02 (duas) máquinas combinadas de Snacks + Bebidas e 01 (uma) máquina exclusiva de bebidas em cada um dos três locais inicialmente designados:</p> <p>Hall da Reitoria</p> <p>Faculdade de Farmácia</p> <p>Faculdade de Fisioterapia</p>				
--	--	--	--	--	--

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns de concessão remunerada de uso de bens públicos, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. *O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 5 (cinco) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.*

1.3.1. *Considerando o caráter experimental do item 10 fica a Administração autorizada a rescindir unilateralmente o contrato nos primeiros 6 (seis) meses da contratação não cabendo qualquer tipo de indenização.*

1.4. *O serviço é enquadrado como continuado nos termos da Nota Técnica nº 57/2023 - Proplan/UFJF.*

1.5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. O julgamento dos lances dos licitantes obedecerá o critério de Menor Preço Global da Cesta de Produtos de Referência para o objeto deste Edital, tendo como critério de aceitabilidade a soma dos preços informados no subitem 8.1 deste Termo de Referência.

## 2. Fundamentação da contratação

### 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares nº 226/2023, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2023, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 21195755000169-0-000001/2023

II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023

III) Id do item no PCA: 2794

IV) Classe/Grupo: 632

V) Identificador da Futura Contratação: 153061-90204/2023

## 3. Descrição da solução

### 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada na Seção 6 do Estudos Técnicos Preliminares nº 226 /2023, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. Requisitos da contratação

### 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

#### **Sustentabilidade:**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1 As recomendações sobre a gestão ambiental também devem atender ao contido na Lei nº 12.305/2010 e na IN nº 01/2010 do MPOG.

4.1.2 A CONCESSIONÁRIA deverá garantir o gerenciamento de resíduos sólidos no espaço concedido, seu adequado manejo nas atividades que compõem as rotinas dos espaços e a capacitação de pessoal envolvido.

4.1.3 Os resíduos de plástico, metal, vidro devem ser separados e depositados no local indicado pela UFJF.

4.1.3.1 Óleo de fritura deverá ser acondicionados em garrafas plásticas e devem ser depositados em coletores específicos e fora do campus da UFJF.

4.1.4 Todo manejo de resíduos sólidos, perigosos ou não, deve ser realizado com a utilização de equipamentos de proteção individuais ou coletivas (EPIs ou EPCS).

4.1.5 O acondicionamento dos resíduos sólidos será efetuado com coletores compatíveis com o tipo e a quantidade de resíduos gerados e serve para preparar os resíduos para a coleta de forma adequada, além de minimizar o impacto visual e olfativo, evitar acidentes e proliferação de vetores.

4.1.6 A CONCESSIONÁRIA será responsável pelas ações de educação ambiental e sensibilização entre seus funcionários sobre o manejo dos resíduos gerados e conscientização sobre o uso racional de água e energia.

4.1.7 Caberá a Coordenação de Sustentabilidade a fiscalização quanto ao manejo dos resíduos sólidos gerados pela Concessionária, podendo o mesmo sofrer processo de sanção caso venha a descumprir as Políticas de Sustentabilidade da UFJF, baseadas no Decreto nº 10.936/2022, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos regulamentada pela Lei nº 12.305/2010.

#### **Demais Requisitos**

4.2 Os demais requisitos da contratação encontram-se pormenorizados na Seção 4 do Estudo Preliminar nº 226/2023 anexo a este Termo de Referência e são indispensáveis para execução contratual.

#### **Subcontratação**

4.3. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.4. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual de 5 % do valor contratual, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, conforme regras previstas no contrato.

4.4.1 A garantia deverá ser prestada em até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da 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.

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

4.4.1.2 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

4.9.2. No caso de seguro-garantia sua apresentação deverá ocorrer, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.9.2.1 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 4.9.3, observada a legislação que rege a matéria.

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

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

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

4.4.3.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à concessionária; e

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

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

*4.4.5 Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.*

*4.4.6 No caso de garantia na modalidade fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do Art. 87 do Código Civil.*

*4.4.10 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.*

*4.4.11 Se a 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.*

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

4.4.13 Será considerada extinta a garantia:

4.4.13.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro em título de garantia, acompanhada de declaração da Concedente, mediante termo circunstanciado, de que a Concessionária cumpriu todas as cláusulas do contrato;

4.4.13.2 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 "h 2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 05/2017.

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

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

*4.4.16. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.*

## **Vistoria**

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 18. horas.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.7.1. A vistoria deverá ser agendada através do e-mail [secretaria.proinfra@ufjf.br](mailto:secretaria.proinfra@ufjf.br), com pelo menos dois dias úteis de antecedência.

4.7.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.8. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.9. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

4.10 Demais requisitos estão detalhados no ETP nº 226/2023.

## 5. Modelo de execução do objeto

### 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

#### Condições de Execução

5.1. A execução do objeto será por empreitada por preço unitário e seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: em até 30 dias da assinatura do contrato

5.1.2. Local e horário da prestação de serviço:

LOCAL	HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO	Área Disponibilizada (m <sup>2</sup> )	PÚBLICO ESTIMADO
Medicina	segunda a sexta - das 7h às 20 horas	54,40	1500
CCS	segunda a sexta - das 7h às 19h	83,56	835
Economia	segunda a sexta - das 8h às 21h	11,80	450
Faefid	segunda a sexta - das 8h às 20h	44,95	514
Jardim Botânico	terça a domingo - das 8h às 17h	38,44	1400
Comunicação	segunda a sexta - das 8h às 21h	26,66	471
IAD	segunda a sexta - das 8h às 21h	30,11	670
Engenharia	segunda a sexta - das 7h às 21h	102,46	2241
ICE	segunda a sexta - das 7h30 às 21h30	18,77	1500
Vending Machine (Três pontos com duas máquinas cada: bebida e comida)	24h	3 m <sup>2</sup> por ponto	

5.1.2.1 Os horários estabelecidos serão no mínimo os citados e poderão ser alterados, desde que aprovados pela Gestão contratual. Após a comunicação, a concessionária terá dois dias úteis para adequação à mudança.

5.1.2.2 O horário de funcionamento deverá ser afixado na porta do estabelecimento.

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

5.1.4 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 Contrato de Concessão.

5.1.5 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.

5.1.6 Mediante solicitação e aprovação da Administração da UFJF, ficam permitidos aos Concessionários das cantinas, acréscimo da modalidade de serviço de alimentação por veículo móvel (food truck), desde que:

5.1.6.1 Obedeçam os requisitos deste Termo de Referência e do Estudo Preliminar específicos para esta modalidade que esteja em vigência no momento da solicitação.

5.1.6.2 A concessão do espaço seja aditivado ao contrato com o acréscimo da contraprestação financeira referente a área ocupada e sua garantia.

5.1.6.3 Não haja interrupção do serviço na modalidade cantina.

5.1.6.4 Esteja disponível no local e horário fixado pela Administração.

5.1.6.5 Não apresente concorrência a outra área cedida para exploração comercial de cantina.

#### **Local da prestação dos serviços**

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço no campus da UFJF localizado na Rua José Lourenço Kelmer, s/nº - Bairro São Pedro - CEP 36036-900 e Rua Cel. Almeida Novais, 246 - Santa Terezinha, CEP 36045-500, ambos no município de Juiz de Fora-MG.

5.2.1 Os pontos de energia e sistema hidráulico serão disponibilizados pela UFJF.

5.2.2 Caberá a Administração definir o local de permanência das máquinas de vendas de alimentos.

5.2.3 A área a ser disponibilizada para a Concessionária está definida no item 5.1.2.

#### **Materiais a serem disponibilizados**

5.3. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.3.1 Estufas para conservação de salgados.

5.3.2. Balcão expositor refrigerado ou similar.

5.3.3 Mesas e cadeiras em quantidade suficiente para atendimento ao público, atentado-se para não ultrapassar a área dimensionada de ocupação.

5.3.4 Pratos, talheres, guardanapos e todo o utensílio necessário para a perfeita prestação de serviços.

5.3.4.1 A Concessionária deve dar preferência ao uso de materiais e embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis;

5.3.5. Fogão, forno, micro-ondas e afins na quantidade necessária para a perfeita prestação de serviços.

5.3.6. Geladeira, freezer e afins na quantidade necessária para a perfeita prestação de serviços.

5.3.7. Lixeiras de coleta seletiva grandes com tampas.

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

5.3.9 Devido a limitação de energia elétrica, todos os equipamentos para produção de alimentos, como, fornos, fritadeiras, fogões, sanduicheiras e similares 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.

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

5.3.3 A inobservância dos limites acima dispostos bem como o cumprimento dos subitens anteriores ensejará a rescisão do contrato a qualquer tempo.

5.3.4 A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato.

#### **Informações relevantes para o dimensionamento da proposta**

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

5.4.1. Os serviços deverão ser prestados no local e nos horários estabelecidos no item 5.1.2.

5.4.1.1 Apenas mediante autorização expressa da Administração poderá haver alteração no horário de funcionamento.

5.4.2 A concessão de uso será onerosa, com o preço fixo mensal estipulado de acordo com o item 1.1 referente aos custos com aluguel e taxas de água, energia elétrica e coleta de resíduos.

5.4.2.1 Nos meses de férias escolares, o valor da contraprestação será reduzida conforme especificação nos itens 5.1.4, 5.15 e 5.1.6.

5.4.3 A área a ser cedida para as vending machines poderá ser alocada internamente no campus da UFJF de acordo com critérios de conveniência e oportunidade da Administração.

5.4.3.1 O cessionário será comunicado com pelo menos cinco dias úteis de antecedência para realização da mudança indicada pela Administração.

5.4.3.2 A mudança deverá ocorrer em até cinco dias úteis, após ciência do pedido de alteração de local. .

5.4 A mudança de local das vending machines só poderá ser realizada mediante autorização expressa da Administração.

#### **5.5 Dos produtos Comercializados:**

5.5.1 A concessionária deverá fornecer refeições, lanches, fastfood e similares de qualidade e com necessário teor nutricional, com o devido asseio, ofertando quantidade suficiente à expectativa de público diário, como, por exemplo: salgados assados, salgados fritos, sanduíches, lanche econômico (preço mais acessível), cardápio saudável (salada de frutas, sanduíche natural, produtos vegetarianos, produtos veganos), bebidas e sobremesas para os alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes.

5.5.2 A concessionária dos serviços de cantinas deverá comercializar, pelo menos, os produtos descritos na cesta mínima de produtos para comercialização, a seguir:

Ord.	Salgados	Preço de Referência
1	Salgados Assados e Fritos Peso Mínimo - 100g (Variedades: empada de frango, enroladinho assado, esfiha, pastel assado, mini-pizza, coxinha, cigarrete, quibe)	R\$ 6,80
2	Pão de queijo (peso mínimo de 80g)	R\$ 5,20
<b>Sanduíches</b>		
3	Misto quente (peso mínimo 150g)	R\$ 8,00
4	Sanduíche bauru (pão de forma francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate – peso mínimo de 150g)	R\$ 8,65
	Sanduíche tipo natural com pão de forma normal ou integral,	

5	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)	R\$	7,85
<b>Bebidas</b>			
6	Água mineral sem gás – garrafa de 510ml	R\$	3,10
7	Água mineral com gás – garrafa de 510ml	R\$	3,85
8	Café – xícara ou copo de 100ml	R\$	3,40
9	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – copo de 200ml	R\$	5,60
10	Refrigerante de 350ml	R\$	6,10
11	Suco de fruta natural ou de polpa de frutas – como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. – copo de 300ml	R\$	6,35
<b>Outros</b>			
12	Cesta Estudante: composta de uma bebida quente ou fria (mínimo 100 ml) e um lanche salgado ou doce (mínimo 50g). Entre as opções abaixo: café, chá, café com leite, refresco de fruta, refrigerante, pão de sal com manteiga, pedaço de bolo, salgado simples.		R\$ 3,65
<b>Valor Global de Referência da Cesta</b>		<b>R\$</b>	<b>68,80</b>

5.5.3 A concessionária dos serviços de vending machine deverá comercializar, pelo menos, os produtos descritos na cesta mínima de produtos para comercialização, a seguir:

<b>CESTA DE PRODUTOS - Vending Machine</b>		
	<b>Bebidas Quentes</b>	<b>Preço de Referência (R\$)</b>
1	Café Expresso curto (até 60ml)	3,40
2	Cappuccino (110ml)	3,10
<b>Bebidas Frias</b>		
3	Suco em latas (340ml)	7,00
4	Refrigerante em lata (350ml)	5,90
5	Chá gelado em lata (300ml)	3,00
<b>Snacks</b>		
6	Biscoitos salgados empacotados (mínimo 60g)	4,80
7	Biscoitos doces (mínimo 145g) Tipo: Waffer	3,30
8	Amendoim torrado (mínimo 40g) Tipo: Japonês	9,00
9	Barra Nutricional (mínimo 45g) Tipo: Cereal	1,50
<b>Total</b>		<b>41,00</b>

5.5.5 Os preços dos itens que compõem a Cesta Mínima homologada no processo licitatório deverá ser afixados em local de boa visibilidade para os clientes, atestada pelo Gestor do Contrato constando a data de vigência do contrato.

5.5.6 Poderá ser oferecido também as seguintes opções: sachês de açúcar (5g) e adoçante (0,8 g) e saches de molhos de ketchup, mostarda, maionese e azeite virgem.

5.5.6.1 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.



- 5.5.6.2 Na identificação dos alimentos confeccionados deve constar, no mínimo, a data de preparo e o prazo de validade.
- 5.5.7 Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim.
- 5.5.8 É obrigatório a disponibilização de álcool gel 70% para os clientes.
- 5.5.9 A concessionária poderá comercializar outros produtos além daqueles constantes na CESTA MÍNIMA, desde que os preços sejam compatíveis com os valores de mercado.
- 5.5.9.1 A Concessionária deverá informar a Lista de Produtos a ser comercializada e os preços praticados em até 30 (trinta) dias após o início do funcionamento.
- 5.5.9.2 A Lista de Produtos poderá ser vistoriada pela Comissão Fiscalizadora do Contrato/Fiscal do Contrato a qualquer tempo para aferir a compatibilidade com os valores de mercado.
- 5.5.10 É recomendável que a Concessionária ofereça uma variedade de opções de alimentos saudáveis e equilibrados para atender às necessidades dietéticas dos alunos e funcionários da Universidade, incluindo opções vegetarianas, veganas, sem glúten, entre outras.
- 5.5.10.1 Recomenda-se que a Concessionária faça as devidas adequações para atender as especificidades das unidades elencadas na seção 4 do ETP nº 226/2023.
- 5.5.11 Os lanches deverão ser preparados e servidos de acordo com a CESTA 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.
- 5.5.12 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 (CESTA MÍNIMA), em local acessível e visível aos clientes, conforme item 5.5.5.
- 5.5.13 A Concedente poderá realizar pesquisas de preços para confirmar se os valores são compatíveis com os praticados no mercado, podendo, ainda, solicitar quaisquer esclarecimentos.
- 5.5.14 A Concessionária poderá fornecer refeições rápidas e/ou comidas congeladas.
- 5.5.15 Será permitida a comercialização de bebidas de máquina nas cantinas, apenas se as mesmas preparações forem oferecidas em versões simples.
- 5.5.16 Os produtos a serem comercializados, poderão ser preparados fora da Cantina, desde que sejam mantidas as condições ideais de conservação, inclusive térmicas, assim como os padrões de qualidade, suficientes para garantir o fornecimento de produtos saudáveis que possam ser consumidos pelos clientes usuários, sem que estes sejam expostos a qualquer risco de prejudicar sua saúde em razão da ingestão de produtos vencido.
- 5.5.17 Os alimentos e demais produtos deverão ser sempre acondicionados e exibidos apropriadamente, evitando-se exposições a agentes contaminadores e infecciosos.
- 5.5.18 Havendo necessidade de se transportar alimentos, isto deverá ser realizado utilizando-se caixas hermeticamente fechadas, mantendo-se a temperatura, sem comprometer as características nutricionais dos alimentos e garantindo-se que os produtos não sejam infectados.
- 5.5.19 Anualmente será permitido reajuste do valor dos produtos da Cesta Mínima de acordo com o IPCA/IBGE (índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de um ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.
- 5.5.20 Os valores referentes a taxa de água, energia e coleta de resíduos sólidos poderão ser revisados anualmente no momento da renovação contratual, mediante visita técnica realizada no local por parte da Proinfra e apresentação de documentos comprobatórios por parte dos Concessionários relativo às taxas que desejam que sejam revisadas.

## 5.6 Das Proibições

5.6.1 É vedado o fornecimento, bem como a comercialização, nas dependências da UFJF, de qualquer tipo de: bebida alcoólica, tabaco, medicamento ou produto químico farmacêutico, jogo de azar, produto não destinado a alimentação, tais como chaveiros, roupas, bijuterias, cosméticos, materiais de escritórios e etc, outros produtos que não sejam da mesma natureza daqueles contidos na Cesta Mínima, salvo mediante autorização especial emanada pela Autoridade Superior.

5.6.2 É vedada a utilização do espaço para qualquer outro fim não previsto no termo, sendo vedado, ainda à Concessionária, transferir a concessão, locar, sublocar, ceder ou emprestar o imóvel, ainda que parcialmente, salvo alterações societárias que devem ser comunicadas imediatamente a Concedente.

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

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

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

## 5.7 Dos Preços

5.7.1 O Concessionário deve dispor em local de destaque no estabelecimento os valores praticados dos itens da cesta de produtos de referência do contrato, cujos valores foram homologados no processo licitatório, incluindo a data de vigência da tabela e o ateste da gestão contratual .

5.7.2 O Concessionário disponibilizará tabela de preços, sempre atualizada, contendo o valor de todas as mercadorias e opções do dia, conforme determinação do Decreto Federal nº 5.903 de 2006, de modo a garantir ao consumidor a correção, clareza, precisão, ostensividade e legibilidade das informações prestadas.

5.7.3 Os preços a serem cobrados pela Concessionária devem ser condizentes com o mercado local do município de Juiz de Fora-MG.

5.7.4 Caso os preços sejam considerados abusivos (sobrepçoço, conforme definição do ETP), a Concessionária será convocada a prestar justificativas para provar que eles estão alinhados com os preços usualmente praticados no mercado.

5.7.4.1 Uma vez verificada a incompatibilidade mercadológica dos preços praticados pela Concessionária, o Gestor poderá, justificadamente, e após o devido processo legal, determinar a redução dos preços ao padrão de mercado.

5.7.4.2 Caso as justificativas não sejam aprovadas, a Concessionária deverá apresentar nova proposta de preços a serem praticados, sob a possibilidade de sofrer sanções administrativas, inclusive a rescisão do Termo de Concessão de Uso de Área.

5.7.4.3 A Concessionária deverá apresentar em até 5 (cinco) dias úteis anteriores a instalação das máquinas a tabela de preços unitários dos produtos que irá oferecer.

5.7.4.4 A tabela de preços deverá ser aprovada pelo Gestor do Termo de Concessão de Uso de Área.

5.7.4.5 Os preços dos produtos comercializados pela Concessionária poderão ser revistos anualmente, no momento da renovação contratual, por requerimento motivado, com o devido acompanhamento, coordenação e negociação dos prováveis ajustes de preços pelo Gestor do Termo de Concessão de Uso de Área, tendo como base o IPCA vigente, tendo como período de referência a data da homologação da proposta.

## 5.8 DA HIGIENE E LIMPEZA

5.8.1 A concessionária deverá atender às mais estritas regras de higiene e limpeza emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, manipulação, acondicionamento, transporte, exposição e descarte dos alimentos. Além da manutenção de boas práticas de higiene pessoal para os funcionários e a realização de inspeções de saúde regulares.

5.8.1.1 A limpeza das áreas cedidas e/ou ocupadas pela Concessionária caberá exclusivamente à Concessionária.

5.8.2. A concessionária deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais e municipais higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparação e acondicionamento de mercadorias, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitárias, nutritivas e sensoriais dos alimentos.

5.8.3 A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, necessário para manter a higiene do local. A primeira desinsetização e desratização deverá ser realizada em até 30 (trinta) dias de sua instalação no espaço.

5.8.3.1 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 detetização deve ser arquivado pela concessionária e entregue uma cópia a concedente.

5.8.4 Os serviços de recolhimento e destinação correta dos resíduos gerados pela atividade decorrente das concessões são de responsabilidade da Concessionária, devendo esta, inclusive providenciar recipientes próprios e devidamente identificados para armazenamento em local a ser definido pela Concedente.

5.8.4.1 A Concessionária deverá fazer a separação dos resíduos, destinando-os no local indicado pela UFJF.

5.8.4.2 Caberá à Coordenação de Sustentabilidade a fiscalização da coleta dos resíduos sólidos, assim como, a separação e disposição adequada dos mesmos, podendo a Concessionária sofrer sanções cabíveis em caso de descumprimento da política de manejo dos resíduos da UFJF, baseadas no Decreto nº 10.936/2022, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos regulamentada pela Lei nº 12.305/2010.

5.8.5 Seguir às diretrizes do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, instituído por meio da Resolução ANVISA RDC nº. 216/04

## 5.9 DA MANUTENÇÃO DOS ESPAÇOS

5.9.1 Toda manutenção/reparo nas dependências da lanchonete objeto da concessão será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos originais, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás.

5.9.2. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia do (indicar a autoridade competente), ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

5.9.2.1 Qualquer alteração que implique em pequenas obras ou modificações do espaço físico relativo à concessão, só poderá ser executada após a devida autorização prévia, por escrito, da Coordenação de Projetos, Obras e Manutenção, unidade responsável técnica integrante da Pró-Reitoria de Infraestrutura e Gestão da Concedente.

5.9.3 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.

5.9.4 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.

5.9.4.1 No que se refere ao acondicionamento de lixo:

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

5.9.4.2. Separar os restos orgânicos dos recicláveis;

5.9.4.3. 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.

5.9.5.4. 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 anticorrosão 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.

5.9.5.5. 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.

5.9.6 A Concessionária deverá adotar normas de higiene, prezando pela economia de água e energia, buscando soluções que promovam boas práticas ambientais.

## 5.10 DOS FUNCIONÁRIOS

5.10.1 A concessão não gera qualquer espécie de vínculo empregatício entre os funcionários da Concessionária e a UFJF, vendendo-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta com a UFJF.

5.10.2 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

5.10.3 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.

5.10.4 . Fornecer aos seus empregados seus benefícios trabalhistas de acordos com as legislações vigentes. 6.45. 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.

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

5.10.6 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.

5.10.7 Todos os funcionários da Concessionária deverão utilizar vestuário adequado, respeitando as condições sanitárias aplicáveis e deverá manter a equipe de trabalho com qualificações adequadas em relação à manipulação de alimentos e segurança alimentar e orientados quanto às políticas afirmativas implementadas pela UFJF. No mínimo deverá ser oferecido o seguinte conjunto de uniforme: camisa branca, calças compridas, avental longo e proteção para o cabelo (gorro ou touca).

5.10.7.1 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.

5.10.7.2 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.

5.10.7.3 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 no momento de renovação do contrato.

5.10.8 A Comissão de Fiscalização poderá solicitar o afastamento ou a substituição de qualquer funcionário da Concessionária cuja atuação seja considerada inconveniente às normas internas da UFJF.

5.10.8.1 Na hipótese prevista no subitem anterior, à Concessionária e ao funcionário serão facultados os direitos de ampla defesa e contraditório.

## 5.11 DAS RESPONSABILIDADES

5.11.1 A Concessionária responderá civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao imóvel e/ou aos frequentadores das instalações a que der causa ou a que derem causa seus funcionários, independentemente de processo administrativo iniciado pela Concedente.

5.11.2 A Concessionária deverá implementar medidas de controle de qualidade para garantir a segurança dos alimentos servidos, podendo incluir a adoção de um sistema de rastreamento de ingredientes, verificação regular das datas de validade dos alimentos e o estabelecimento de procedimentos para lidar com reclamações ou problemas relacionados à qualidade dos alimentos.

5.11.2. 1A 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.

5.12.2.2 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.

5.11.3 O Concessionário compromete-se ainda a: providenciar as licenças e seguros obrigatórios por lei; assegurar o acesso ao estabelecimento aos servidores da UFJF encarregados da verificação do cumprimento das obrigações da Instituição e dos fiscais devidamente identificados dos Órgãos responsáveis pela fiscalização das atividades desenvolvidas; não deixar no local caixas ou embalagens de modo ostensivo, que comprometam a aparência do local.

5.11.4 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.

5.11.5 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.

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

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

5.11.8 A UFJF não se responsabilizará por avarias, danos ou furtos que eventualmente possam ocorrer no espaço cedido.

5.11. 8.1 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. 120, da Lei nº. 14133/2021.

5.11.9 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.

5.11.10 Estar em situação devidamente comprovada de regularidade no SICAF;

5.11.11 Entregar um serviço de qualidade, na situação solicitada e dentro dos prazos estipulados;

5.11.12 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;

5.11.13 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;

5.11.14. 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;

5.11.15 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;

5.11.16 A segurança dos espaços cedidos e danos causados por furtos, roubos ou atos de vandalismo no local, inclusive sobre os bens pertencentes à Concessionária são de inteira responsabilidade da mesma, cabendo a UFJF apenas a vigilância preventiva das áreas circunvizinhas.

5.11.16 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;

5.11.17 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;

5.11.18 Em relação à cessão de espaço público para as máquinas automáticas de venda de alimentos, aplica-se no que couber, os mesmos requisitos elencados nos itens anteriores, uma vez que trata-se de serviços de alimentação. Observar-se necessário acrescentar:

5.11.18.1 Os serviços deverão ser prestados de forma continuada, abrangendo a instalação, abastecimento e manutenção preventiva e corretiva de máquinas de autoatendimento com fornecimento de todos os insumos.

5.11.18.2 As máquinas devem permanecer abastecidas e estarem à disposição dos usuários 24 (vinte e quatro) horas, 7 (sete) dias por semana, salvo nos períodos de manutenção e/ou reposição dos gêneros, com comunicação prévia ao Gestor do Termo de Concessão de Uso de Área.

5.11.18.3 A Concessionária deverá dispor em horário comercial das 8 às 18 horas, de segunda a sexta feira, de preposto, devidamente identificado, com celular com aplicativo de mensagens instantâneas disponível, que abasteça constantemente as máquinas e possa resolver possíveis problemas que ocorram como alimento preso.

5.11.18.4 Máquinas quebradas ou que apresentem defeitos por período maior que 24 (vinte e quatro) horas, deverão ser substituídas em até 24 (vinte e quatro) horas subsequentes por outras similares.

5.11.18.5 As máquinas devem ter higienização, manutenção técnica preventiva e corretiva, logística, supervisão dos trabalhos, controle de consumo, devendo seguir rigorosamente os padrões higiênico-sanitários, prezando sempre pelo bom estado de conservação de modo a manter a prevenção dos riscos de contaminação dos produtos.

5.11.18.6 A manutenção e a limpeza das máquinas serão de exclusiva responsabilidade da Concessionária, efetuando-se em horário a combinar com o Gestor do Termo de Concessão de Uso de Área, não interferindo no funcionamento das atividades dos prédios onde estão instaladas.

5.11.18.7 A UFJF não se responsabiliza por avarias, danos ou furtos que eventualmente possam ocorrer nas máquinas.

5.11.18.8 É da responsabilidade da Concessionária a obtenção de quaisquer licenças que sejam ou venham a ser necessárias para a atividade objeto da contratação.

5.11.18.9 Não será permitida a colocação de qualquer tipo de publicidade no exterior das máquinas, exceto aquelas relativas aos produtos ofertados.

5.11.18.10 Os produtos a serem disponibilizados nas máquinas serão no mínimo aqueles constantes na cesta no item 5.5.4, que poderá ser flexibilizada pela equipe de gestão e fiscalização dos serviços, para melhor adequação ao paladar do público.

5.11.18.11 Substituir máquina com defeito por outra de mesmas características, no prazo de até 72 (setenta e duas) horas, contado a partir da notificação do Gestor do Termo de Concessão de Uso de Área, na impossibilidade de reparo.

5.11.18.12 Disponibilizar Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC), para resolver a demanda dos consumidores sobre informação, dúvida, reclamação, sugestão, de acordo com o Decreto 6.523/2008, devendo estar afixado nas máquinas os telefones do SAC e mandos em perfeitas condições de leitura por parte dos usuários.

5.11.18.13 Garantir a utilização de produtos adequados, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários, nutricionais e de validade dos produtos ofertados, arcando com os custos referentes aos produtos vencidos ou por qualquer razão impróprios para o consumo.

5.11.18.14 Oferecer várias formas de pagamento, cartão de crédito, débito e dinheiro.

5.11.19 Executar os serviços, de acordo com as exigências constantes no Termo de Referência e Estudo Preliminar;

## **5.12 Do modelo de máquina:**

a) dispor de comandos acionados pelo próprio usuário, após pagamento devido pelo produto;

b) permitir o uso de cartão de crédito e débito para pagamento;

c) dispor de controle de consumo de bebidas e demais itens, com contabilidade eletrônica inviolável;

- d) realizar a distribuição dos produtos individualmente;
- e) oferecer produtos sempre com clareza do prazo de validade, volta do para o consumidor final, em embalagens íntegras;
- f) ser o mais silencioso possível;
- g) ter afixados no exterior rótulo identificando perfeitamente a Concessionária, as formas de contato (endereço e telefone), bem como telefones da administração superior (que receberá as críticas, sugestões e reclamações, de forma que possa gerir da melhor forma possível o Termo de Concessão de Uso de Área), as instruções de uso e informações nutricionais dos produtos alimentícios e bebidas que não contenham tais informações no rótulo;
- h) fornecer bebidas e os gêneros alimentícios com rótulos de acordo com a legislação em vigor;
- i) dispor, de preferência, para as máquinas que operam com cartões: crédito, débito, refeição/alimentação e permitam o pagamento por aproximação;
- j) as máquinas deverão ter voltagem de 110/220V, com aterramento, não requerer ponto de água ou esgoto; e
- k) os equipamentos deverão estar em perfeito estado de conservação e de higiene, sem arranhões, amassados, corrosões ou qualquer outra condição que afete a aparência e o funcionamento das mesmas.

## 6. Modelo de gestão do contrato

### 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput](#)).

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI](#));

6.7.1. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º](#), e [Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II](#));

6.7.2. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III](#));

6.7.3. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV](#)).

6.7.4. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V](#)).

6.7.5. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à renovação tempestiva ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

6.7.6. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.8 A gestão de todos os contratos poderá ser realizada por meio de Comissão designada pela Autoridade Máxima do órgão composta por no mínimo três servidores.

6.8.1 O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV](#)).

6.8.2. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de renovação contratual, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.8.3 O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II](#)).

6.8.4. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII](#)).

6.8.5. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X](#)).

6.9. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI](#)).

6.10. O gestor do contrato deverá solicitar mensalmente junto à Coordenação de Execução e Suporte Financeiro (Coef -UFJF) o comprovante de pagamento da contraprestação mensal e anexá-lo ao processo fiscalizatório.

6.11. A Concessionária deverá manter representante com a qualificação necessária para acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

6.12. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

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

6.12.2. 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.

6.12.3. 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 Contratual.

6.12.4. 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.



6.12.5 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.

6.12.6 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.

### 6.13 Modelo de Avaliação Técnica

6.13.1 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.

6.13.2 Será entregue à Concessionária, uma cópia do checklist preenchido e assinado pelo avaliador.

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

Nº	Item avaliado	Conforme? (Sim ou não)	Especificação
1	Estado de conservação dos utensílios, pratos, copos, talheres		
2	Cardápio apresentado atende a lista mínima proposta pela Administração		
3	Há variedade no cardápio		
4	O ambiente interno (área de preparo) encontra-se organizado e limpo.		
5	Funcionários estão identificados e uniformizados, e os uniformes estão limpos		
6	Preços cobrados nos itens do restaurante está de acordo com o valor que foi homologado		
7	Houve comunicação antecipada de alteração de cardápio		
8	Cumprimento dos horários e abertura e fechamento de acordo com o acordado com a unidade		
9	O atendimento está sendo realizado de maneira eficiente: nº de funcionários adequados, sem filas, ...		
10	há uso de máscaras e luvas em locais críticos de preparo dos alimentos		
11	Limpeza adequada de equipamentos/bens/pisos/paredes de toda a área cedida e utilizada pelo Concessionário		
12	Produtos estão embalados e armazenados adequadamente		
13	Há a presença do responsável técnico durante o expediente ou é fácil encontrá-lo		
14	Descarte correto do óleo de cozinha utilizado		
15	Descarte e separação do lixo de acordo com as normas vigentes		
16	Observar-se a higienização adequada de hortaliças e frutas		
17	Observar-se que os alimentos expostos em balcão estão sob temperatura adequada		
18	Todos os equipamentos listados estão em funcionamento		

6.13.4 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

6.13.5 O modelo apresentado poderá sofrer alterações pela fiscalização técnica.

### 6.14 Das Sanções Administrativas

6.14.1 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.

6.14.2 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:

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor fixado da contraprestação em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da contraprestação, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor fixado da contraprestação, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal da contraprestação, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração Concedente a promover a rescisão do contrato;

(6) 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;

6.14.3 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

6.14.4 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

6.14.5 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

Item	Descrição	Grau
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso	

2	fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
4	Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
5	Deixar de 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

6.16 Também ficam sujeitas às penalidades do art. 156, III e IV da Lei nº 14133/2021, as empresas ou profissionais que:

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

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

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

6.17 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 14133/2021 e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

6.18 As multas devidas e/ou prejuízos causados à Concedente serão acrescidos 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.

6.18.1 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.

6.19 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.

6.20 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.

6.21 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.

6.22 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.

6.23 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.

6.24. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

#### **Obrigações da Cedente**

6.25 Fiscalizar a execução do contrato, por intermédio de fiscal, especialmente designado para esse fim, que deverá anotar em registro próprio todas as eventuais ocorrências relacionadas com a execução do contrato.

6.26 Fornecer água e luz para as cantinas e nos pontos para viabilizar o funcionamento das máquinas de *Vending Machine*.

6.27 Não ceder a outros o direito de explorar a atividade de comercializar lanches e refeições em suas dependências durante a vigência do Termo de cessão de Uso.

- 6.28 Comunicar à Contratada, por escrito, durante a execução do contrato sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido em prazo estipulado pela Cessionária.
- 6.29 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Concessionária, através de comissão/servidor especialmente designado;
- 6.30 Aplicar à concessionária as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.
- 6.31 Proporcionar todas as facilidades para que a Concessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato;
- 6.31.1 Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.
- 6.32 Disponibilizar o espaço físico da cantina;
- 6.33 Estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto desta contratação;
- 6.34 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. 117 da Lei nº 14133/2021.
- 6.35 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;
- 6.36 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;
- 6.37 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 § 4º art. 91 da Lei 14133/2021.
- 6.38 Solicitar, justificadamente, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- 6.39 Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- 6.40 Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições pré-estabelecidas;
- 6.41 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.

## 7. Critérios de medição e pagamento

### 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

7.1. A avaliação da contraprestação utilizará como instrumento o parecer técnico de Avaliação imobiliária emitido pela Proinfra, já incluída a taxa de rateio das despesas comuns de água, energia e coleta e resíduos sólidos., conforme disposto neste item.

Item	Espaço Cedido (m²)	Contraprestação Mensal				
		Aluguel (R\$)	Água (R\$)	Luz (R\$)	Resíduos (R\$)	Total (R\$)
1. Jardim Botânico	38,44	791,93	114,2	731,74	0	1637,87
2. Faefid	44,95	603,15	63,76	354	76,16	1097,07
3. ICE	18,77	542,17	109,22	404,74	76,16	1132,29
4. CCS	83,56	1184,04	180,37	1109,76	152,32	2626,49
5. IAD	30,11	676,48	69,6	406,59	76,16	1228,83

6. Medicina	54,4	1053,79	246,6	790,36	76,16	2166,91
7. Comunicação	26,66	632,88	68,06	354,81	76,16	1131,91
8. Economia	11,8	471,92	64,62	403,35	76,16	1016,05
9. Engenharia	102,46	1631,17	277,77	1270,3	152,32	3331,56
10. Vending Machine (três pontos com 2 Máquinas em cada: Snack conjugada com bebida fria e bebida quente	3 (por ponto)	61,80	0	79,34	0	141,15

7.1.1. Será indicada multa, conforme especificado no campo de Sanções Administrativas, caso se constate que a Contratada:

7.1.1.1. não produzir os resultados acordados,

7.1.1.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.1.1.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.2.1. O pagamento será efetuado no quinto dia útil, 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;

7.2.1.1 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.

7.2.1.2 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:

$$EM = I \times N \times VP$$

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 = 0,000164438, assim apurado:

$$I = (6/100) / 365 \quad TX = \text{percentual de taxa anual} = 6\% \text{ (seis por cento)}$$

7.2.1.3 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 156 da Lei 14133/2021.

7.2.2. A Guia de Recolhimento da União - GRU - deverá ser emitida pelo site <<https://pagtesouro.tesouro.gov.br/portal-gru/#/pagamento-gru>> Unidade Gestora (UG): 153061 - Gestão: 15228 Código de Recolhimento: 28802 - ALUGUÉIS.

7.3 Por se tratar de contrato de contraprestação ficam suprimidas do termo pontos pertinentes a recebimento de serviços e liquidação.

7.4 A não emissão da GRU até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação.

7.5 Depois do pagamento realizado, a Concessionária deverá fornecer cópia do comprovante à Concedente sempre que solicitado.

7.6 Qualquer desconto que venha a ser concedido à Concessionária será aplicado sobre a contraprestação com data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.

7.7 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.

## 7.8 Reajuste

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

7.8.1.1 O valor mensal da contraprestação financeira referente a parcela da área cedida (aluguel) será reavaliada pela Proinfra no momento da renovação contratual. As estimativas de gastos de energia, água e coleta de resíduos sólidos serão recalculadas pela Proinfra e pela Coordenação de Sustentabilidade de acordo com o valor das respectivas tarifas em vigência, podendo o Concessionário apresentar inventário patrimonial e outros documentos comprobatórios a fim de melhorar o cálculo da estimativa.

7.8.2 Após o interregno de um ano, os preços da Cesta de Produtos homologadas poderão ser 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):

$R = V(I-I^0)/I^0$ , onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

$I^0$  = 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;

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

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

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

7.8.6 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.

7.8.7 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.

7.8.8 O reajuste poderá ser realizado por apostilamento.

7.8.9 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.

7.8.10 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.

7.8.11 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.

## 8. Critérios de seleção do fornecedor

### 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

#### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo Menor Preço sobre o valor global da cesta de produtos de referência.

8.1.1 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

8.1.1.1 - Cessão Onerosa destinadas aos espaços das Cantinas - Valor Máximo R\$ 68,80 (sessenta e oito reais e oitenta centavos).

8.1.1.2 - Cessão Onerosa destinadas aos espaços das Vending Machines - Valor Máximo R\$ 41,00 (quarenta e um reais)

Cesta de Produtos - Cantinas		
Ord.	Salgados	Média Ajustada (múltiplos de R\$ 0,05)
1	Salgados Assados e Fritos Peso Mínimo - 100g (Variedades: empada de frango, enroladinho assado, esfiha, pastel assado, mini-pizza, coxinha, cigarrete, quibe)	R\$ 6,80
2	Pão de queijo (peso mínimo de 80g)	R\$ 5,20
Sanduíches		
3	Misto quente (peso mínimo 150g)	R\$ 8,00
4	Sanduíche bauru (pão de forma francês, queijo muçarela ou prato, presunto e tomate – peso mínimo de 150g)	R\$ 8,65
5	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)	R\$ 7,85
Bebidas		
6	Água mineral sem gás – garrafa de 510ml	R\$ 3,10
7	Água mineral com gás – garrafa de 510ml	R\$ 3,85
8	Café – xícara ou copo de 100ml	R\$ 3,40
9	Leite com achocolatado quente/frio (leite integral ou desnatado) – copo de 200ml	R\$ 5,60
10	Refrigerante de 350ml	R\$ 6,10
11	Suco de fruta natural ou de polpa de frutas – como exemplos: abacaxi, laranja, acerola, uva, limão, mamão, maracujá, melancia, etc. – copo de 300ml	R\$ 6,35
Outros		
12	Cesta Estudante: composta de uma bebida quente ou fria (mínimo 100 ml) e um lanche salgado ou doce (mínimo 50g). Entre as opções abaixo: café, chá, café com leite, refresco de fruta, refrigerante, pão de sal com manteiga, pedaço de bolo, salgado simples.	R\$ 3,65
<b>Valor Global da Cesta</b>		<b>R\$ 68,80</b>

Cesta de Produtos Vending Machine		
	Bebidas Quentes	Média Ajustada (múltiplos de R\$ 0,05)
		Valores
1	Café Expresso curto (até 60ml)	R\$ 3,40
2	Cappuccino (110ml)	R\$ 3,10
Bebidas Frias		
3	Suco em latas (340ml)	R\$ 7,00
4	Refrigerante em lata (350ml)	R\$ 5,90
5	Chá gelado em lata (300ml)	R\$ 3,00
Snacks		
6	Biscoitos salgados empacotados (mínimo 60g)	R\$ 4,80
7	Biscoitos doces (mínimo 145g) Tipo: Waffer	R\$ 3,30
8	Amendoim torrado (mínimo 40g) Tipo: Japonês	R\$ 9,00
9	Barra Nutricional (mínimo 45g) Tipo: Cereal	R\$ 1,50
<b>Total</b>		<b>R\$ 41,00</b>

8.1.2 As regras de desempate entre as propostas são discriminados no Edital.

#### Exigências de habilitação

8.2. A fim de atender ao Decreto nº 8538/2015, será dada exclusividade a participação de ME e EPP. Sendo os artigos do referido decreto aplicados quando pertinentes em cada uma das fases do processo licitatório.

8.2.1 Para fins de habilitação, os licitantes interessados deverão observar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.3. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.4. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede; Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.5. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.6. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme [Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020](#).

8.7. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.9. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o [art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971](#).



8.10. **Agricultor familiar:** Declaração de Aptidão ao Pronaf – DAP ou DAP-P válida, ou, ainda, outros documentos definidos pela Secretaria Especial de Agricultura Familiar e do Desenvolvimento Agrário, nos termos do [art. 4º, §2º do Decreto nº 10.880, de 2 de dezembro de 2021](#).

8.11. **Produtor Rural:** matrícula no Cadastro Específico do INSS – CEI, que comprove a qualificação como produtor rural pessoa física, nos termos da [Instrução Normativa RFB n. 971, de 13 de novembro de 2009](#) (arts. 17 a 19 e 165).

8.14. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.15. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.16. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da [Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014](#), do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.17. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.18. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

8.19. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Municipal** relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.20. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.21. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos *Estadual ou Municipal* relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.22. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.23. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação ([art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021](#)), ou de sociedade simples;

8.24. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - [Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II](#));

8.25. Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I - Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II - Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III - Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

8.26. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo de 10% do valor total estimado da contratação.

8.27 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. ([Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º](#)).

8.28. O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, §6º)

8.29. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

### Participação de Cooperativas

8.30. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

8.30.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos [arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971](#);

8.30.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

8.30.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

8.30.4. O registro previsto na [Lei n. 5.764, de 1971, art. 107](#);

8.30.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

8.30.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

8.30.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o [art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971](#), ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

## 9. Estimativas do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 68,80

### 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. *O valor de referência para aplicação do menor preço corresponde a cesta de produtos definida pela Administração, que corresponde a R\$ 68,80 (sessenta e oito reais e oitenta centavos) para os espaços destinados às cantinas e R\$ 41,00 (quarenta e um reais) para os espaços destinados às máquinas automáticas de vendas (vending machines).*

## 10. Adequação orçamentária

### 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

## 11. Início da Execução dos Serviços

11.1 O início da prestação de serviços deverá ocorrer em até 30 (trinta) dias após a assinatura do termo contratual, podendo a pedido da Concessionária justificadamente, ser prorrogada por até 30 (trinta) dias.

11.2 As áreas objeto deste TR serão entregues às CONCESSIONÁRIAS nas condições em que se encontra, sendo que as adequações necessárias à exploração do ramo de atividade deste TR, caso haja, deverão ser submetidas à aprovação da Proinfra, mediante apresentação de Projeto Executivo de adequações físicas.

11.3 A Concessionária deverá apresentar o Projeto Executivo das adequações físicas, caso necessário, no prazo máximo de 7 (sete) dias, a contar da assinatura do Termo de Cessão de Uso.

11.4 Caberá a Concessionária executar, sob sua inteira responsabilidade e custas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, quando for o caso.

11.5 A Concessionária deverá garantir espaço específico em suas instalações destinado para abrigo temporário dos resíduos, depósito de material de limpeza.

### 13. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

**MARIA IZABEL FERREIRA MENDES**

Equipe de apoio



*Assinou eletronicamente em 15/01/2024 às 09:39:04.*

**ELIANE MARISA DOS SANTOS**

Equipe de apoio

**LETICIA FREITAS SILVEIRA**

Equipe de apoio