

TERMO DE REFERÊNCIA¹
(PRESTAÇÃO DE SERVIÇO)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS

PREGÃO Nº 019/2019
(Processo Administrativo n.º 23072.053966/2019-10)

1. DO OBJETO²

- 1.1. Contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Instrumento, nos **Anexos I a VIII**, que o integram e na proposta da licitante.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR GLOBAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1.1.1.	Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas - FACE	R\$ 193,91 (Cento e noventa e três reais e noventa e um centavos).

- 1.2. Os serviços serão prestados na área (Lanchonete), localizada no:

- 1.2.1. Andar térreo da Faculdade de Ciências Econômicas, com área geral (incluindo depósito e cozinha) de: 261,55 m², planta anexa, situada na Avenida Antônio Carlos, 6627 – Pampulha – Belo Horizonte/MG.

- 1.3. O Objeto será formado pela Cesta Básica de Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada, conforme **Quadro 1 do Anexo I**.

- 1.4. O Objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de exploração comercial dos serviços de Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG. Para a sua execução, durante o período de vigência do Contrato, a Contratante permitirá à Contratada, através de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar a área descrita no **subitem 1.2.** nas condições previstas neste Instrumento (**Justificativa – Enquadramento do Objeto licitado como serviço comum**).

- 1.5. A presente contratação adotará com regime de execução indireta a Empreitada por Preço Global.

¹ Termo de Referência elaborado com base no Estudo Preliminar à Contratação, nos termos da IN 05/17. 22/01/2019: início da elaboração dos Estudos Preliminares.

Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União
Termo de Referência - Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra

Versão: Alterado em 16/10/2019

² Item adaptado em função da característica do Objeto.

- 1.6. O Contrato terá vigência pelo período de 30 (trinta) meses, contatos a partir da data designada no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", expedido pela UFMG, que se dará somente após a assinatura do Contrato, podendo ser prorrogado, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no **artigo 57, II, da Lei nº 8.666/93. (Justificativa – Necessidade de vigência Contratual por 30 (trinta) meses).**

2. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. Justifica-se a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Lanchonete visando atender às necessidades nutricionais diárias dos professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários e convidados da unidade acadêmica, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos, proporcionando local adequado e próximo para realização de lanches com qualidade, tendo em vista os pequenos intervalos para os lanches e entre uma aula e a subsequente, não havendo, deste modo, tempo hábil para o deslocamento para estabelecimentos externos do Campus Pampulha. Sendo assim, a prestação do serviço de alimentação à comunidade universitária não poderia sofrer solução de continuidade, pois causaria transtornos aos usuários do serviço, além disto, a UFMG não tem nenhuma despesa a realizar com tal contratação, uma vez que as Concessionárias é que arcam com os gastos inerentes à execução do Contrato, como: consumo de água, energia elétrica, telefonia e manutenção de equipamentos, mão de obra etc. Além disso, a Contratada não demandará de grandes investimentos na infraestrutura. Havendo algum dano no patrimônio causado por mau uso do espaço, fica a Contratada obrigada a repará-lo.
- 2.2. Ao propor a Concessão Remunerada de Uso³, de espaço público da UFMG para que nele sejam explorados exclusivamente os serviços de Lanchonete, a Administração tem como objetivo não a obtenção de receita com a outorga de imóvel (este é o resultado secundário), mas o cumprimento da missão educativa e social de facilitar acesso, no local de estudo/trabalho, a uma refeição nutricionalmente adequada, em termos qualitativos e quantitativos, tanto para o estudante, quanto para os servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes do Campus, pois reconhecidamente, a alimentação constitui uma das necessidades mais fundamentais para o homem: além das suas implicações fisiológicas, envolve aspectos sociais, psicológicos e econômicos.

Nesse sentido, é sabido que, para que o estudante possa se desenvolver em sua plenitude acadêmica é necessário associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva que cumpra com os deveres relacionados à responsabilidade social, auxiliando as famílias no atendimento das suas necessidades básicas de moradia, alimentação, saúde, esporte, cultura e lazer, transporte, apoio acadêmico, entre outras condições que diminuam as chances de evasão escolar.

Como as verbas para investimento na Assistência Estudantil são contingenciadas e insuficientes para atender a toda comunidade discente, contratar, por meio da outorga de uso do imóvel, empresa especializada em prestar o serviço de fornecimento de lanches dentro do Campus - distante de estabelecimentos externos, bem como de restaurantes e lanchonetes abertos ao público, além de não onerar o orçamento do órgão, permite-lhe efetivamente auxiliar na realização de sua função acadêmico social,

³ Parecer n° 09/2016/CPLC/DEPCONSU/PGF/AGU

garantindo, por meio de uma eficiente fiscalização contratual, a oferta de um serviço de qualidade, a preços módicos e compatíveis com o mercado, que supra uma das mais básicas necessidades de seus administrados.

Ademais, o espaço além de oferecer um serviço básico de qualidade para os alunos, servirá também aos servidores, estagiários prestadores de serviços terceirizados e visitantes do Campus, constituindo-se um importante espaço de convivência para os membros da comunidade universitária. Integram-se, assim, as ações de educação, formação profissional, saúde, alimentação e lazer, com vistas ao sucesso escolar em toda a sua complexidade.

- 2.3. O público circulante diariamente na Faculdade de Ciências Econômicas, conforme previsto no **subitem 7.3.4** (Quanto à prestação dos serviços).
- 2.4. Por meio do presente Instrumento, buscar-se-á realizar a contratação comercial dos serviços de Lanchonete – serviço sob o regime de execução indireta - em conformidade com as legislações aplicáveis e vigentes no ato desta descrição, como a **Lei 10.520/2002**, a **IN nº 05/2017-MPDG**, o **Decreto nº 9.507/2018** e o **Decreto nº 10.024/2019**.
- 2.5. A Contratada deverá adotar critérios de sustentabilidade nas obrigações com a Contratante expressos neste Instrumento e observando os fundamentos legais constantes no **Decreto nº 7.746/2012**, a **Lei nº 12.305/2010**, bem como a **IN nº 1/2010 – SLTI/MP**.
- 2.6. As especificações técnicas da contratação do serviço, bem como o quantitativo a ser demandado, encontram-se dispostas neste Instrumento e nos Anexos que o integram.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares e neste Instrumento, abrange a prestação dos serviços comercial de Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas.

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

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão em sua forma eletrônica. A exploração comercial dos serviços de Lanchonete são considerados como serviços comuns por se enquadrarem nos termos do **parágrafo único, do Art. 1º, da Lei 10.520/2002, c/c Art. 3º, Inciso II, do Decreto nº 10.024/2019**, cujos padrões de desempenho e qualidade, independentemente de sua complexidade, estão claramente definidos neste Instrumento.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do **Decreto nº 9.507/2018**, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às

categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos, portanto, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no **art. 3º** do aludido Decreto, cuja execução indireta é vedada.

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

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. Para o atendimento da necessidade, a solução a ser Contratada será formada pela Cesta Básica de Produtos a serem ofertados, obrigatoriamente, pela Contratada, conforme **Quadro 1 do Anexo I**.

5.1.2. Trata-se de serviço essencial e de caráter contínuo, sendo que a sua interrupção implicará em sérios transtornos, comprometendo o funcionamento regular das unidades acadêmicas e órgãos administrativos. Portanto, torna-se imprescindível a contratação de empresa para a execução dos serviços de Lanchonete (**Justificativa – Enquadramento do Objeto Licitado como Serviço Contínuo**).

Desta forma, considerando que estes serviços são imprescindíveis para o funcionamento das atividades acadêmicas e administrativas da Instituição, tendo em vista a necessidade de atender às necessidades nutricionais diárias da comunidade universitária, justifica-se a necessidade de que venham a ser contratados.

5.1.3. A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental conforme critérios constantes no **subitem 7.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental).

5.1.4. O Contrato terá vigência inicial de 30 (trinta) meses, contatos a partir da data designada no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", expedido pela UFMG, que se dará somente após a assinatura do Contrato (**Justificativa – Necessidade de vigência Contratual por 30 (trinta) meses**).

5.2. Declaração do licitante de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço.

5.3. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste Instrumento.

6. DA VISTORIA PARA A LICITAÇÃO⁴

- 6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, podendo sua realização ser comprovada por:

⁴ Item adaptado em função da característica do Objeto.

- a) Atestado de Vistoria, modelo **Anexo VA**, assinado pelo servidor responsável; ou
- b) Declaração, modelo **Anexo VB**, emitida pelo licitante de que tem conhecimento de todas as informações e das condições locais para cumprimento das obrigações Objeto da licitação, caso opte por não realizá-la, e de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejam avenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

6.1.1. A vistoria será facultativa às licitantes interessadas neste Instrumento, porém, a não realização da vistoria, quando facultativa, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

6.1.2. Caso opte pela vistoria:

- a) 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;
- b) o agendamento será de segunda a sexta-feira, no horário comercial, pelo e-mail **sfiscal@dsg.ufmg.br**;
- c) a vistoria deverá ser realizada pelo representante legal da empresa, que esta entenda ser apto para avaliar as condições locais do cumprimento da obrigação, sob inteira responsabilidade da licitante;
- d) para a realização da vistoria, a licitante, ou seu representante, deverá estar devidamente identificado, exibindo o documento de identidade civil e documento expedido pela Empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.1.3. O Atestado de Vistoria **ou** Declaração são obrigatórios, inclusive para a licitante que executa os serviços Objeto deste Instrumento, caso esta tenha interesse em participar do certame e, também, para as suas antecessoras.

6.1.4. Será sempre suposto que a especificação é de inteiro conhecimento da Contratante que, além disso, conhece perfeitamente todas as instalações nas quais serão prestados os serviços, uma vez que procedeu à vistoria, executando cada levantamento necessário ao desenvolvimento de seu trabalho e da eventual necessidade de incorrer em despesas e reparos necessários, antes da formulação e apresentação de sua proposta, de modo a não ter incorrido em omissões. Não serão admitidas, em hipótese alguma, alegações posteriores no sentido da inviabilidade de cumprir com as obrigações face ao desconhecimento do serviço e de dificuldades técnicas não previstas, as quais jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de adequação de custos.

7. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO⁵

A execução do Objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1. Quanto às condições gerais:

7.1.1. A Contratada deverá iniciar a prestação dos serviços contratados no prazo estipulado pela Contratante fixado no documento denominado "Ordem de Início das Atividades", a qual ocorrerá após a assinatura do Contrato. As datas estimadas de Início das Atividades estão dispostas a seguir:

	Estabelecimento – Lanchonete	Encerramento do Contrato ⁽¹⁾	Início das Atividades ⁽²⁾
1	Faculdade de Ciências Econômicas	05/01/2020	Quando da conclusão do processo licitatório

(1) Último dia de funcionamento do estabelecimento.

(2) Estabelecimento fechado durante 7(sete) dias para desmobilização e mobilização contratual.

7.1.2. A Contratada deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:

- a) **Decreto nº 5.616, de 15/05/1987**, da Prefeitura Municipal de Belo Horizonte - Aprova o Regulamento a que se refere o **artigo 24 da Lei nº 4.323, de 13/01/1986**, que dispõe sobre a Inspeção e Fiscalização Sanitária Municipal;
- b) **Portaria MS nº 1.428, de 26/11/1993**, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos, as Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos e o Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos;
- c) **Portaria SVS/MS nº 326, de 30/07/1997**, do Ministério da Saúde - Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- d) **Resolução RDC nº 275, de 21/10/2002**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos;
- e) **Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

⁵ Item elaborado em conformidade com as características do Objeto.

- f) **Resolução RDC nº 218, de 29/07/2005**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA – Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais;
 - g) **Resolução RDC nº 52, de 22/10/2009**, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA – Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências;
 - h) **Portaria Normativa nº 07, de 26/10/2016**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Institui as Diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como referência nas ações de promoção da saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do sistema de pessoal civil da administração federal – SIPEC;
 - i) Demais normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparos, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos, bebidas etc.
- 7.1.3. A Contratada deverá cumprir as legislações sobre Sustentabilidade Ambiental, dentre elas:
- a) **Resolução CONAMA nº 20, de 07/12/1994**, do Conselho Nacional do Meio Ambiente - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento;
 - b) **Instrução Normativa nº 06, de 03/11/1995**, do Ministro de Estado da Administração Federal e Reforma do Estado - Disciplinar a coleta seletiva de papel para reciclagem, no âmbito dos órgãos integrantes do SISG, no Distrito Federal;
 - c) **Decreto nº 5.940, de 25/10/2006**, da Presidência da República - Institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública federal direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, e dá outras providências;
 - d) **Instrução Normativa nº 01, de 19/01/2010**, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências;
 - e) **Lei nº 12.305, de 02/08/2010**, da Presidência da República - Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos, altera a **Lei nº 9.605, de 12/02/1998**; e dá outras providências;
 - f) **Decreto nº 14.367, de 12/04/2011**, da Prefeitura de Belo Horizonte - Regulamenta a **Lei nº 9.529/2008**, que "Dispõe sobre a substituição do uso de saco plástico de lixo e de sacola plástica por saco de lixo ecológico e sacola ecológica, e dá outras providências";
 - g) **Decreto nº 7.746, de 05/06/2012**, da Presidência da República - Regulamenta o **Art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993**, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações

realizadas pela administração pública federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP;

- h) **Lei nº 10.534, de 10/09/2012** – da Prefeitura de Belo Horizonte - Dispõe sobre a limpeza urbana, seus serviços e o manejo de resíduos sólidos urbanos no município, e dá outras providências;
- i) **Decreto nº 16.509, de 19/12/2016**, da Prefeitura de Belo Horizonte – Regulamenta o **Art. 46 da Lei 10.534, de 2012**, no tocante à elaboração, apresentação, aprovação e implantação do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde-PGRSS no município de Belo Horizonte.
- j) Demais Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- k) **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais - PGRSE** do local/campus da Unidade/Órgão onde o estabelecimento está instalado;

7.1.4. A contratação pretendida será regulada, também, pelas legislações a seguir:

- a) **Lei nº 8.078, de 11/09/1990**, da Presidência da República - Dispõe sobre a proteção do consumidor e dá outras providências;
- b) **Lei nº 8.245, de 18/10/1991**, da Presidência da República - Dispõe sobre as locações dos imóveis urbanos e os procedimentos a elas pertinentes;
- c) **Lei nº 8.666, de 21/06/1993**, da Presidência da República - Institui normas para licitações e Contratos da Administração Pública e dá outras providências;
- d) **Lei nº 10.520, de 17/07/2002**, da Presidência da República - Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns, e dá outras providências;
- e) **Decreto nº 10.024, de 20/09/2019**, da Presidência da República - Regulamenta a licitação, na modalidade pregão, na forma eletrônica, para aquisição de bens e a contratação de serviços comuns, incluídos os serviços comuns de engenharia, e dispõe sobre o uso da dispensa eletrônica, no âmbito da administração pública federal;
- f) **Instrução Normativa nº 5, de 25/05/2017**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - Regras e diretrizes de contratação de serviços sob o regime de execução indireta no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional.
- g) **Decreto nº 9.507, de 21/09/2018**, da Presidência da República - Dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.
- h) **Portaria nº 443, de 27/12/2018**, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – Estabelece os serviços que serão preferencialmente Objeto de execução indireta, em atendimento ao disposto no art. 2º do Decreto nº 9.507, de 21/09/2018.

7.1.5. A Contratada deverá cumprir as normas da UFMG, dentre elas:

- a) cumprir a **Resolução nº 09/2000, de 09/11/2000** – Estabelece regulamentação genérica para veiculação de peças publicitárias e de propaganda no âmbito da UFMG;
- b) cumprir a **Portaria nº 03215, de 15/09/2004** – Reedita, com alterações, a portaria nº 01018, de 07 de abril de 2003 – Instituir, no âmbito da Universidade, o “Código de Normas para Veiculação de Peças Publicitárias, Patrocínios e Apoio”;
- c) é proibida a comercialização de cigarros, cigarilhas, charutos, cachimbos ou de qualquer outro produto fumígeno derivado ou não do tabaco;
- d) é proibida a comercialização de bebidas alcoólicas na Lanchonete (**Portaria do Gabinete do Reitor nº 17/2007, de 25/09/2007**), exceto nas situações previstas na **Portaria nº 19/2006, de 22/09/2006**;
- e) é proibida a realização de festas, e quaisquer eventos dessa natureza, nas dependências da Lanchonete, observada a **Portaria do Gabinete do Reitor nº 034/2011, de 20/04/2011**;

7.1.6. Os serviços prestados na Lanchonete devem possuir qualidade, uma vez que são frequentados pela Comunidade Universitária: professores, alunos, servidores, terceirizados, estagiários, usuários, convidados e visitantes.

- a) qualidade em uma Unidade de Alimentação e Nutrição-UAN, está associada à aspectos intrínsecos do alimento (qualidade nutricional e sensorial), da segurança (qualidade higiênico-sanitária), do atendimento (prontidão, cordialidade, disponibilidade), do ambiente (acessibilidade, decoração, padronização dos móveis e utensílios, estado de conservação de móveis e instalações físicas), do consumidor (expectativas, percepções) e ao preço. Serviços prestados com qualidade resultam em: satisfação, conquista e aumento do público usuário;
- b) o conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será Objeto de análise pela Fiscalização da UFMG, a qual determinará, motivadamente, quando for o caso, as adequações necessárias, tais como: substituição de ingredientes, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória, entre outras.

7.2. Quanto ao horário de funcionamento:

7.2.1. Os horários mínimos de funcionamento da Lanchonete são os seguintes:

- a) de segunda a sexta-feira, das 07:30 h. às 21:00 horas;
 - a.1) lanches nutritivos a partir das 11:00 horas.
- b) sábado: 08:00 h. às 12:00 horas.

7.2.2. Havendo necessidade e mediante comunicação à Contratada com antecedência mínima de 1 (um) dia, a Lanchonete poderá, eventualmente:

0177V
m

- a) ter seus horários de funcionamento alterados;
- b) funcionar em fins de semana e/ou feriados.

7.3. Quanto à prestação dos serviços:

7.3.1. A modalidade do sistema de atendimento no estabelecimento é Lanchonete, devendo servir lanches diversos, observadas as especificações descritas nos **Quadros 1** (Cesta Básica de Produtos) e **2** (Composição do cardápio para lanche nutritivo) **do Anexo I**.

7.3.2. A Contratada não poderá servir refeições, uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, estrutura física da Lanchonete não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar.

- a) é proibido o fornecimento de alimentos que descaracterizam o ambiente enquanto Lanchonete ou que demandem o uso de exaustor.

7.3.3. Não será permitido o sistema de autosserviço e/ou outro sistema de venda "à quilo" na Lanchonete para a comercialização de lanches diversos (salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos etc.), devendo adotar o sistema de atendimento de venda direta no balcão de atendimento, uma vez que este Instrumento não estabelece as regras, a estrutura física do estabelecimento não comporta tal procedimento e a fim de não comprometer a segurança alimentar.

- a) os sanduíches frios e saladas (lanche nutritivo) deverão ser disponibilizados em balcão exporitor, a fim de propiciar a escolha dos ingredientes pelos usuários;
- b) a elaboração dos sanduíches frios e saladas deverá ser realizada por empregados da Contratada, sendo proibido o autosserviço.

7.3.4. O público, diário, que circula na Faculdade de Ciências Econômicas está estimado em:

	MANHÃ	TARDE	NOITE
Alunos	700	600	700
Professores e funcionários	70	50	50
Média de visitantes	100	100	100
Público Total Conhecido	870	750	850

7.3.5. O público acima é meramente informativo, podendo sofrer variações (aumento ou redução) em decorrência da movimentação dos servidores, estudantes, estagiários, visitantes etc., sendo a Contratada integralmente responsável por esta variação. Assim, em nenhuma hipótese serão aceitas reclamações quanto ao efetivo comparecimento desse público.

7.3.6. O público diário que circula na Unidade é a quantidade de pessoas que frequenta a Unidade, e não quer dizer que todas essas pessoas utilizam do serviço da Lanchonete.

7.3.7. Nas ocasiões em que houver aumento do número de usuários (congressos, visitas, feiras etc.), a Contratada deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

- 7.3.8. É terminantemente proibido o funcionamento de exaustor, uma vez que o ruído excessivo do equipamento causa transtornos à comunidade acadêmica da Faculdade de Ciências Econômicas.
- 7.3.9. O *layout* com a disposição das mesas no salão de lanches deverá ser previamente aprovado pela Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas da UFMG.
- 7.3.10. Não será permitida a preparação de salgados nos domínios da Lanchonete.
- 7.3.11. A produção de alimentos poderá ser feita apenas para abastecer a Lanchonete não sendo permitida a produção para abastecer outras possíveis unidades da Contratada.
- 7.3.12. Os salgados deverão ser adquiridos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, tecnicamente qualificadas e aprovadas pelos órgãos públicos competentes.
- a) as empresas fornecedoras deverão manter efetivo controle em todos os procedimentos abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações citadas no **subitem 7.1.2** (Quanto às condições gerais) e demais legislações vigentes.
- 7.3.13. O transporte de gêneros alimentícios e demais materiais necessários ao funcionamento da Lanchonete deverá ser promovido por conta e risco da Contratada, respeitando os seguintes critérios de entrega dos produtos:
- a) data de validade e fabricação em consonância com a legislação sanitária vigente;
- b) apresentar características organolépticas (cor, sabor, odor, aroma, aparência, textura e sinestesia) típicas de cada produto contratado;
- c) as embalagens devem estar limpas, íntegras e seguir as particularidades de cada alimento. Os alimentos não devem estar em contato com papel inadequado (reciclado, jornais, revistas e similares), papelões ou plástico reciclado;
- d) o entregador deve estar com uniforme completo: avental, sapato fechado, proteção para os cabelos e mãos (rede ou touca e luvas quando necessário), sendo que todos esses deverão estar em adequado estado de conservação e limpos;
- e) a rotulagem deve conter nome e composição do produto, lote, data de fabricação e validade, número de registro no órgão oficial, CNPJ, endereço de fabricante e distribuidor, condições de armazenamento e quantidade (peso);
- f) os meios de transporte destinados aos alimentos de consumo humano, refrigerados ou não, devem estar em boas condições de higiene e conservação garantindo a integridade e a qualidade do mesmo a fim de impedir a contaminação e deterioração dos produtos;
- g) não é permitido manter no mesmo continente ou transportar no mesmo compartimento de um veículo, alimentos prontos para o consumo, com outros alimentos e substâncias ou produtos alheios, tais como produtos não alimentícios que possam contaminá-los ou corrompê-los;

01781
gm

- h) não é permitido transportar alimentos conjuntamente com pessoas e animais;
- i) a cabine do condutor deve ser isolada da parte que contém os alimentos, e esta deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável;
- j) os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com a legislação vigente;
- k) os métodos de higiene e desinfecção devem ser adequados às características dos produtos e dos veículos de transportes;
- l) quando a natureza do alimento assim o exigir, deve-se colocá-lo sobre prateleiras e estrados, quando necessários removíveis, de forma a evitar danos e contaminação;
- m) a carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;
- n) nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos;
- o) os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e devem garantir durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo;
- p) os alimentos perecíveis crus ou prontos para o consumo devem ser transportados em veículo fechado, dependendo da natureza sob:
 - p.1) refrigeração em temperatura próxima de 4°C, com tolerância até 7°C;
 - p.2) resfriamento ao redor de 6°C, não ultrapassando 10°C ou conforme especificação do fabricante expressa na rotulagem;
 - p.3) aquecimento com tolerância até: 60°C;
 - p.4) congelamento com tolerância até: -12°C;
 - p.5) os veículos de transporte que necessitem controle de temperatura devem ser providos permanentemente de termômetros calibrados e de fácil leitura;
 - p.6) os critérios de temperaturas fixados são para os produtos e não para os veículos;
 - p.7) a exigência de veículos frigoríficos fica na dependência do mecanismo de transporte e das características do produto.

7.4. Quanto aos empregados:

- 7.4.1. Para o funcionamento da Lanchonete deverá haver um número mínimo de empregados e suas respectivas funções, de modo a oferecer um serviço eficiente, de qualidade e para que não haja prejuízo na prestação dos serviços, conforme se segue:

- a) Para a Lanchonete, a Contratada deverá manter diariamente, durante o horário de funcionamento, o seguinte quadro de empregados, cuja distribuição do quantitativo será feita pela Contratada de acordo com as necessidades do estabelecimento:

FUNÇÃO	Nº. MÍNIMO DE EMPREGADOS
Nutricionista (observado a alínea "a.1" subitem 7.4.2)	01 (um)
Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha – lanche nutritivo)	01 (um)
Saladeiro(a)	01 (um)
Confeiteiro(a)	01 (um)
Balconista	06 (seis)
Caixa (lanchonete)	04 (quatro)
Auxiliar de Limpeza	01 (um)
TOTAL DE EMPREGADOS	15 (quinze)

7.4.2. Caberá a cada função:

- a) Nutricionista (setor: administrar unidades de alimentação) – registrada no Conselho Regional de Nutrição-CRN: administrar a unidade de alimentação e nutrição garantindo a qualidade dos serviços prestados. Planejar, implantar, coordenar e supervisionar todas as etapas (recebimento e armazenamento adequado dos insumos, pré-preparo, preparo e distribuição) da produção do alimento. Selecionar fornecedores. Selecionar e comprar gêneros perecíveis e não perecíveis, equipamentos e utensílios. Supervisionar compras e controlar estoque. Efetuar o constante e adequado controle higiênico-sanitário (higienização de pessoal, do ambiente, de equipamentos e utensílios, de alimentos; identificar perigos e pontos críticos de controle; efetuar controle de saúde dos empregados). Dimensionar quadro de pessoal, elaborar escala de trabalho, planejar fluxos de trabalho, descrever: funções técnicas e administrativas, normas de trabalho, rotinas operacionais etc. Gerenciar recursos humanos, supervisionar e transmitir instruções à equipe. Verificar a apresentação das preparações, cuidando para que tenham boa apresentação, sejam criativas e de qualidade. Degustar as preparações. Verificar a aceitação do alimento, executar procedimentos técnico-administrativos. Demonstrar competências pessoais: ter espírito de equipe, criatividade, flexibilidade, pró-atividade e liderança; saber lidar com público, com críticas e contornar situações adversas etc. Deverá estar presente no estabelecimento, no mínimo, na frequência estabelecida abaixo:

- a.1) Restaurante e Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas: no mínimo 03 (três) vezes por semana

QUANTIDADE	CARGA HORÁRIA
01	15 horas semanais

- b) Caixa (operador de caixa): receber valores de vendas de produtos e serviços. Preencher formulários e relatórios administrativos.
- c) Auxiliar de Cozinha (setor de produção/cozinha – lanche nutritivo): responsável pelo preparo e processamento do lanche nutritivo. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparar o local de trabalho (lavar e

higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

- d) Saladeiro (setor de salada): responsável pelo pré-preparo, preparo e processamento de hortaliças legumes, etc.. Elaborar e montar pratos de saladas, com requinte e qualidade no corte e na decoração. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Preparar o local de trabalho (lavar e higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
 - e) Confeiteiro (setor de sobremesas/cozinha): planejar a produção de sobremesas. Preparar caldas, compotas, recheios. Confeitar doces. Preparar doces, mousses, pavês, tortas etc. Preparar o local de trabalho (lavar e higienizar local de trabalho, lavar e higienizar utensílios e equipamentos, controlar temperatura dos equipamentos etc.). Organizar trabalho (guardar materiais e utensílios). Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
 - f) Balconista (setor: lanchonete): atender clientes. Recepcionar e servir lanches e bebidas. Preparar alimentos (lanches) e bebidas. Montar e desmontar mesas e balcões. Organizar e controlar materiais de trabalho, bebidas e alimentos, limpeza, higiene e a segurança do local de trabalho. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
 - g) Auxiliar de Limpeza (limpeza e higienização geral): responsável em lavar e higienizar todo estabelecimento, sendo: cozinha, salão de distribuição e lanchonete (antes e após a produção). Lavar e higienizar utensílios, equipamentos e recipientes para resíduos (antes e após a produção). Manter salão de distribuição e mesas constantemente limpos. Recolher, constantemente, bandejas, resíduos, etc. Trabalham em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
- 7.4.3. Para alteração, que implique em redução, do quadro de empregados deverá haver autorização, prévia e por escrito, da Fiscalização, sob pena de aplicação de penalidade.
- 7.4.4. A Contratante poderá exigir alteração da relação de funções e do número mínimo de empregados, sem ônus para a Contratante, em caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários e do volume de serviço.
- 7.4.5. A Contratada deverá manter sempre atualizada e em local visível o quadro de empregados que trabalham na Lanchonete, especificando o nome, função e horários de trabalho.
- 7.4.6. Alocar o pessoal necessário à execução do Objeto deste Instrumento sob sua exclusiva responsabilidade, obedecendo ao mínimo estabelecido no **subitem 7.4.1**.
- 7.4.7. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão possuir Curso de Capacitação, contendo, no mínimo, a programação citada no **subitem**

7.4.26, a fim de melhor habilitá-los para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades da Lanchonete.

7.4.8. Os empregados da Contratada, inclusive proprietário/administrador/Preposto, deverão:

- a) estar com o PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional atualizado, nos termos da **NR 7 do Ministério do Trabalho e Emprego**, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;
- b) estar com o Controle de Saúde Clínico exigido pela Vigilância Sanitária atualizado, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias ou que apresente feridas infectadas, infecções cutâneas, chagas ou diarreias. Para tanto, devem ser realizados exames médicos admissionais e periódicos, sendo realizadas, NO MÍNIMO, as seguintes análises laboratoriais complementares: Hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com a avaliação médica.
 - b.1) a periodicidade de realização dos exames e análises exigidos acima será anual, podendo, a depender de ocorrências endêmicas de certas doenças, ser reduzida motivadamente pela Fiscalização da UFMG.
- c) a comprovação de atendimento às alíneas “a” e “b” se dará mediante apresentação do Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), demonstrando a realização das análises laboratoriais complementares, em validade.

7.4.9. A Contratada deverá encaminhar à Fiscalização, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do Contrato, e sempre que solicitado pela Fiscalização da UFMG:

- a) relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução dos serviços, contendo: a identificação, a função/qualificação, o horário de trabalho que atenda ao horário de funcionamento do estabelecimento;
- b) cópia autenticada dos Certificados de Curso de Capacitação;
- c) cópia autenticada do Atestado de Saúde Ocupacional-ASO, demonstrando o atendimento ao **subitem 7.4.8** (PCMSO e Saúde Clínico).

7.4.10. Apresentar, sempre que solicitado pela Fiscalização da UFMG, documentação que comprove que a Nutricionista cumpre a jornada exigida em Contrato, bem como relatório descritivo das atividades exercidas.

7.4.11. Contratar empregados extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias.

- 7.4.12. Notificar, em até 48 (quarenta e oito) horas da ocorrência, à Fiscalização da UFMG qualquer substituição ou inclusão de empregado em serviço nas instalações da UFMG, apresentando a documentação constante do **subitem 7.4.9**.
- 7.4.13. Manter nos locais de trabalho somente empregado que tenha a idade permitida por lei para o exercício da atividade, conduta irrepreensível e que goze de boa saúde física (que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias) e mental.
- a) não utilizar na prestação dos serviços, qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem utilizar do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 7.4.14. Responsabilizar-se pela boa apresentação de seus empregados, os quais deverão estar permanentemente:
- a) com uniformes completos e padronizados, sendo: rede protetora de cabelos, calça comprida, camisa ou blusa e devidamente identificados (por meio de *silk screen* (impressão à tinta) ou bordado, na altura do peito, a identificação do funcionário (cargo ou função) e a identificação da Contratada);
- b) asseados, barbeados, mãos limpas, unhas curtas, sem esmalte (colorido e/ou incolor); sem perfume; sem adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, e/ou joias etc.); sem maquiagem;
- c) utilizando calçados fechados e adequados;
- d) portando Equipamento de Proteção Individual-EPI (botas, luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais etc.).
- 7.4.15. Responsabilizar-se para que os empregados exerçam funções específicas, para as quais foram contratados, portanto:
- a) empregados da produção (áreas de pré-preparo, preparo e cocção) que atuam na cozinha e lanchonete: o uniforme deverá ser na cor branca;
- b) funcionário auxiliar de limpeza: o uniforme deverá ser cinza claro;
- c) funcionário do caixa e demais empregados: o uniforme deverá ser na cor clara (exceto cinza e branco).
- 7.4.16. Responsabilizar-se para que todos empregados, exceto operador de caixa no exercício da função, estejam permanentemente com os cabelos presos protegidos por touca ou rede protetora para cabelos (não serão permitidos fios de cabelos para fora). O uso de bonés não é permitido.
- 7.4.17. Proibir o uso de tamancos, sandálias e chinelos. Calçados de tecido (tipo sapatilhas, molecas etc.) não são adequados, pois não garantem a integridade física do trabalhador. O uso de avental em napa longo será permitido, desde que não seja apresentado sujo, rasgado ou remendado.
- 7.4.18. A Contratada deverá fornecer, no momento da contratação, conjuntos completos de uniformes aos seus empregos, sendo no mínimo 03 (três) blusas, 02 (duas) calças, 01

(um) sapato de segurança, além dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) e touca protetora para cabelos.

- 7.4.19.A Contratada deverá garantir a troca diária dos uniformes usados no estabelecimento, promovendo a substituição dos mesmos e demais itens, sempre que necessário, garantindo não só a boa aparência dos empregados como a qualidade higiênico-sanitária do local.
- 7.4.20.A Contratada deverá manter em estoque, permanentemente no estabelecimento, no mínimo 01 (um) conjunto completo de uniforme, para reposição imediata no caso de situações emergenciais e imprevisíveis, garantindo a qualidade dos serviços prestados.
- 7.4.21.Exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento, bem como os regulamentos da UFMG.
- 7.4.22.Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da UFMG.
- 7.4.23.Afastar imediatamente, das dependências da Lanchonete, qualquer empregado, inclusive Preposto, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à Contratante, promovendo sua imediata substituição.
- 7.4.24.Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a UFMG ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências da Contratante, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 7.4.25.Cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, as determinações da **Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 08/06/1978** do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 06/07/88 e suas **NR's – Normas Regulamentadoras**, oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.
- 7.4.26.Fornecer, anualmente, a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/Preposto, Curso de Capacitação a fim de mantê-los habilitados e atualizados para o adequado desempenho das tarefas inerentes às atividades da Lanchonete;
- a) apresentar para análise e aprovação da Fiscalização da UFMG, previamente à realização de cada curso de capacitação, documento emitido pela empresa ministrante, contendo: o programa; o conteúdo; a carga horária; nome, função e o número de registro no Conselho Profissional da área de saúde ao qual pertencer o ministrante; local, data e horário (que deverão ser agendados após a aprovação); lista de participantes e indicação do estabelecimento - UAN);
- b) o curso de capacitação, em seu conteúdo, deverá abordar, no mínimo:
- b.1) contaminantes alimentares: fontes; tipos; prevenção; contaminantes físicos, químicos e biológicos;

- b.2) microbiologia de alimentos: características dos principais grupos de micro-organismos (bactérias, fungos, vírus, parasitas etc.); micro-organismos patogênicos e não patogênicos; parâmetros que influenciam a multiplicação dos micro-organismos em alimentos;
- b.3) doenças transmitidas por alimentos: classificação das doenças alimentares;
- b.4) registros e coleta de amostras;
- b.5) elementos de conservação dos alimentos;
- b.6) condições higiênico-sanitárias, boas práticas de produção e de prestação de serviços, padrão de identidade e qualidade (PIQ) em serviços de alimentação, em conformidade com as legislações: **Portaria SVS/MS n.º 326 de 30/07/1997; RDC n.º 275 de 21/10/2002 e RDC n.º 216 de 15/09/2004 da ANVISA.** Devendo ser abordados, no mínimo: higiene e saúde dos manipuladores; higienização de superfícies e do ambiente (piso, paredes etc.); manipulação higiênica dos alimentos (pré-preparo, preparo), coleta e guarda de amostras; qualidade da matéria-prima e dos ingredientes; recebimento de matéria-prima e estocagem; armazenamento dos alimentos; controle integrado de vetores e pragas urbanas (cuidados, considerando os ambientes de pesquisa, frequentado por crianças etc.); regra para visitantes etc.;
- b.7) segurança e prevenção de acidentes no trabalho;
- b.8) **manejo de resíduos sólidos:** boas práticas de redução de produção de resíduos sólidos; redução de desperdícios e poluição; destinação adequada dos resíduos, **incluindo os orgânicos e recicláveis**, gerados na Lanchonete, nos termos do **Decreto nº 5.940 de 25/10/2006 - Presidência da República; da IN nº. 01, de 19/01/2010 - MPOG; Lei 12.305, de 02/08/2010 – Presidência da República** e de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do local/campus onde a Unidade/Órgão está instalado;
- b.9) legislação sanitária vigente;
- b.10) ética profissional;
- b.11) excelência e qualidade do atendimento.
- c) a carga horária mínima do curso de capacitação não poderá ser menor que 08 (oito) horas;
- d) para ministrar o curso de capacitação, deverá ser Contratada empresa conceituada em curso de capacitação de manipuladores de alimentos;
- e) fornecer à Fiscalização da UFMG, cópia autenticada do certificado emitido pela empresa ministrante, no qual deverá constar: o conteúdo programático abordado, a carga horária do curso, o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de capacitação: no prazo de 2 (dois) dias corridos após a realização do curso;

e.1) os certificados individuais de cada participante poderão ser fornecidos à Fiscalização da UFMG, caso sejam emitidos desta forma pela empresa ministrante.

7.4.27. A periodicidade do curso de capacitação poderá ser alterada a critério da Fiscalização da UFMG, caso detectadas deficiências quanto às temáticas obrigatórias e na prestação dos serviços.

7.4.28. Além da capacitação anual, com conteúdos exigidos pela legislação vigente, fornecer, semestralmente, Curso de Reciclagem Profissional a todos os seus empregados, inclusive proprietário/administrador/Preposto, como formação complementar, para reforçar técnicas de preparo adequadas, garantindo um produto final (alimentação) de qualidade sanitária, nutricional e sensorial adequada e reduzir, ou eliminar, fragilidades identificadas no que concerne a Boas Práticas de Fabricação;

- a) o curso de reciclagem poderá ser ministrado pela Responsável Técnica ou Nutricionista responsável pelo estabelecimento;
- b) a realização do curso de reciclagem deverá ser comprovado por meio de lista de presença, constando o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de reciclagem; o programa, conteúdo e carga horária do curso.

7.5. Quanto às normas de higiene sanitária:

7.5.1. Apresentar cópia impressa dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP e do Manual das Boas Práticas de Fabricação - MBPF para Serviços de Alimentação, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados do Início das Atividades.

- a) seguir criteriosamente o POP e o MBPF assegurando, desta forma, a qualidade dos alimentos no que se referem às condições organolépticas, sensoriais, físico-químicas e microbiológicas.

7.5.2. Manter, permanentemente, na Lanchonete a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização da UFMG, sempre que solicitados.

7.6. Quanto à higiene ambiental:

7.6.1. Manter em perfeitas condições de higiene (limpeza e desinfecção) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios. Para tanto, deverá atender às especificações mínimas estabelecidas neste **subitem** e demais condições estabelecidas neste Instrumento.

7.6.2. Limpeza, higienização e conservação diária:

- a) todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios, deverão ser, antes e após a sua utilização, convenientemente lavados com detergente neutro sólido e esterilizados com solução bactericida à base de cloro de forma que estejam sempre em condições de uso dentro dos padrões de higiene requeridos;

- b) varrição à úmido de todas as instalações internas do estabelecimento, como: áreas de armazenamento, áreas de produção, banheiros, corredores, salão de distribuição;
- c) varrição de todas as instalações externas do estabelecimento, como: escadas, banheiros, corredores etc.
- d) limpeza constante do piso, mesas e cadeiras (sempre antes e após qualquer atividade em que sejam utilizados), para que permaneçam livres de resíduos de alimentos;
- e) remoção frequente e diária e acondicionamento apropriado de todo resíduo sólido, na forma estabelecida neste **subitem e no subitens subitens 7.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental) e **13.5** (Quanto à coleta de resíduos);
- f) limpeza e desinfecção dos recipientes de resíduos sólidos do estabelecimento e dos contenedores intermediários, assim como do contenedor/freezer exclusivo para resíduos orgânicos localizado no abrigo externo de resíduos da Contratante, no mínimo diariamente, e imediatamente após o seu esvaziamento.

7.6.3. Limpeza – faxina geral: quando da data de Início das Atividades e semanal:

- a) lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), câmaras, freezers, equipamentos e limpeza interna do sistema de exaustão.

7.6.4. Limpeza e recolhimento dos resíduos das caixas de gordura, por empresa especializada, incluindo: sucção e esgotamento do efluente, desentupimento da tubulação de ingresso e saída do efluente, coleta, transporte e destinação final ambientalmente adequada de resíduo sólido proveniente da limpeza da caixa: quando da data de Início das Atividades e, no mínimo, bimestral (janeiro, março, maio, julho, setembro, novembro) ou em periodicidade inferior, de acordo com a necessidade local;

- a) a limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização da UFMG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Certificado de Destinação Final, emitidos pela empresa responsável, acompanhados do Alvará de Autorização Sanitária e das licenças ambientais de operação, vigentes, para as atividades de transporte e tratamento, para fins de comprovação, junto aos órgãos ambientais competentes, da destinação final ambientalmente adequada dos efluentes/resíduos coletados;
 - b) na Nota Fiscal/Fatura e no Certificado de Destinação final deverão constar, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas);
 - c) responsabilizar-se pelo pagamento proporcional do valor referente ao fator de poluição e/ou multa, se tais cobranças forem feitas à UFMG pela COPASA (Programa de Recebimento e Controle de Efluentes não Domésticos-PRECEND/COPASA), motivadas por lançamentos indevidos, pela Lanchonete, de efluentes na rede de esgoto;
- c.1) o fator de poluição será dividido entre todos os geradores de efluentes não domésticos do Campus Pampulha;

- c.2) o valor referente ao fator de poluição e/ou multa serão cobrados sobre a fatura de água do Restaurante e/ou Lanchonete, proporcional ao consumo de água.
- 7.6.5. Limpeza completa, por empresa especializada, do sistema de exaustão, inclusive tubulação: em até 10 (dez) dias corridos da data de Início das Atividades, sendo a manutenção, no mínimo, semestral (julho e janeiro);
- a) a limpeza deverá ser comprovada à Fiscalização da UFMG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa responsável;
- b) a Nota Fiscal/Fatura deverá constar, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas).
- 7.6.6. Limpeza ou troca do filtro de água (torneiras, bebedouros, purificadores etc.): em até 10 (dez) dias corrido da data de Início das Atividades e, no mínimo, semestral (julho e janeiro);
- a) a limpeza ou troca deverá ser comprovada à Fiscalização da UFMG, sempre que realizada, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura emitida pela empresa responsável.
- b) a Nota Fiscal/Fatura deverá constar, além dos dados da empresa responsável pela realização da limpeza, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas).
- 7.6.7. Caso se faça necessário, por identificação da Contratada ou da Fiscalização da UFMG, deverão ser realizados outros serviços ou periodicidades menores para garantir a perfeita higienização.
- 7.6.8. Proibir a afixação de cartazes, avisos e outros nos equipamentos, paredes, vidros e demais estruturas físicas do estabelecimento.
- 7.6.9. Deverá ser mantido no salão de distribuição, durante os horários de maior movimento, o auxiliar de limpeza, para limpeza das mesas e do piso do salão.
- 7.6.10. É proibido varrer à seco as áreas de produção e processamento, assim como o uso de esponja de aço (tipo palha de aço), sendo recomendado o uso de esponjas de fibras.
- 7.6.11. Utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bom bril ou palha de aço).
- 7.6.12. Instalar peneira côncava, em aço inox, nos ralos das pias, revestindo todo o ralo, para retenção de resíduos e para que estes não sejam lançados na rede hidráulica.
- 7.6.13. Os sacos plásticos para acondicionamento dos resíduos deverão ser **biodegradáveis**, diferenciados por tamanho e cor para tipos de resíduos diferentes, observando as normas técnicas da SLU, da Associação Brasileira de Normas Técnicas e demais legislações específicas, em especial o **Decreto nº 14.367, de 12/04/2011** da Prefeitura de Belo Horizonte e o **Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão**.

7.6.14. Praticar e instruir seus empregados acerca do manejo, segregação e destinação ambientalmente correta dos resíduos da Lanchonete, da forma de coleta dos resíduos na Unidade/Órgão e de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** e considerando as demais condições estabelecidas neste Instrumento.

7.6.15. Os contenedores a serem utilizados para o acondicionamento dos resíduos deverão ser constituídos de material específico, conforme orientação do **PGRSE**, ser estanques (para não permitir vazamentos), apresentar resistência física a pequenos choques, durabilidade e compatibilidade com o resíduo a ser acondicionado, em termos de forma, volume e peso.

7.6.16. Nas áreas de circulação interna da Lanchonete, os coletores de resíduos recicláveis e de resíduos comuns deverão ter cores padronizadas (conforme **PGRSE**) para que o público possa depositar os resíduos de forma correta.

7.7. Quanto à higiene e qualidade dos equipamentos e utensílios:

7.7.1. Utilizar no preparo e na distribuição alimentar:

- a) utensílios de aço inoxidável ou de polietileno;
- b) potes e copos descartáveis;
- c) copos de vidro, no balcão de atendimento;
- d) xícaras com pires de louça branca, para servir o café, esterilizadas em equipamento próprio;
- e) pratos para lanche nutritivo, de porcelana branca ou de qualidade superior; 27 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; que atendam às padronizações do INMETRO;
- f) pratos para lanches, de porcelana branca ou de qualidade superior; 19 cm de diâmetro; superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão; que atendam às padronizações do INMETRO;
- g) talheres (garfo e faca) para mesa em aço inoxidável, linha especial, tamanho grande;
- h) talheres (garfo, faca e colher) para lanches em aço inoxidável, linha especial, 16 cm de comprimento, aproximadamente;
- i) colheres, conchas e pegadores, para distribuição do alimento, em aço inoxidável;
- j) bandeja de refeição, cor bege, durável, resistente, superfície lisa e não porosa, produzida com resina especial que garanta a higienização e beleza do produto mesmo em altas temperaturas;
- k) galheteiros em aço inoxidável;

- l) toalha de papel para bandeja de refeição, cor branca. Poderá haver logomarca da Contratada;
 - m) espátulas, de madeira, descartáveis para misturar açúcares, adoçantes, achocolatados etc. aos líquidos;
 - n) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso;
 - o) palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias);
 - p) açúcar e sal em sachês;
 - q) adoçante dietético em gotas e sachês;
 - r) *ketchup*, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;
 - s) demais itens necessários para preparar e servir os alimentos.
- 7.7.2. Manter os alimentos sob temperatura adequada durante a distribuição (etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato), devendo ser seguidas as seguintes condutas e critérios:
- a) balcões refrigerados (alimentos frios): temperatura adequada de até 10° C;
 - b) balcões térmicos (alimentos quentes): temperatura mínima de 65° C;
 - b.1) utilizar água tratada e limpa, devendo ser trocada diariamente e mantida na temperatura entre 80°C a 90°C.
 - c) estufa (alimentos quentes): temperatura mínima de 65° C.

7.8. Quanto à higiene pessoal:

- 7.8.1. Providenciar o imediato afastamento das atividades os manipuladores que apresentarem lesões, feridas, chagas ou cortes nas mãos e braços, queimaduras, erupções da pele, gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto e que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.
- 7.8.2. Providenciar o imediato afastamento dos serviços de manipulação de alimentos, empregados com curativos, bandagens e/ou luvas ou dedeiras.
- 7.8.3. O funcionário do caixa:
- a) não poderá manipular alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, chicletes, etc;
 - b) não poderá preparar nem servir alimentos;

- c) não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente;
- d) não poderá manipular Objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- 7.8.4. Disponibilizar nos lavatórios dos banheiros e no lavatório da Lanchonete, para uso dos empregados do estabelecimento, sabonete bactericida e álcool 70% em dosadores apropriados para lavagem e desinfecção de mãos, papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha.
- a) é vedado o uso de escovas para higiene das mãos.
- 7.8.5. Responsabilizar-se pela higienização e uso constante e correto dos uniformes e EPI's. É proibida a lavagem de uniformes ou qualquer outra peça de vestuário, nos vestiários.
- 7.8.6. Proibir o fumo, quaisquer que sejam suas formas nas dependências da Lanchonete.
- 7.8.7. Disponibilizar, para uso dos comensais:
- a) estabelecimentos que não possui lavatório: álcool 70%, em dosadores apropriados, para desinfecção de mãos;
- b) estabelecimentos que possui lavatório: sabonete líquido (em dosadores apropriados), papel toalha interfolha branca, não reciclado, e suporte para o papel toalha.
- 7.9. **Quanto à higiene e qualidade do alimento:**
- 7.9.1. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo a sanidade, a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica dos alimentos.
- 7.9.2. Adquirir gêneros de 1ª (primeira) qualidade, com base no Padrão de Identidade e Qualidade – PIQ previamente definido e informado ao fornecedor, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou distrital, com prazos de validade evidentes, obedecendo ao seguinte:
- a) as carnes devem conter, obrigatoriamente, o carimbo do SIF ou DIPOA;
- b) as carnes, no que couber, deverão ser adquiridas isentas de nervuras, gorduras e aparas;
- c) o macarrão deverá conter ovos em sua composição;
- d) disponibilizar azeite de oliva, em recipiente original, para salada, não sendo permitido óleo composto;
- e) utilizar óleo de milho, de arroz, de girassol, de algodão, ou de soja, todos de boa qualidade, refinados, rico em poli-insaturado e com alta pureza;
- f) utilizar sucos naturais e concentrados de polpa de fruta de boa qualidade;

- g) utilizar ovos tipo extra;
- h) utilizar leite tipo A ou B;
- i) utilizar café em pó – certificado de pureza ABIC;
- j) utilizar açúcar cristal especial extra;
- k) utilizar farinha de trigo especial;
- l) utilizar frios do tipo presunto (sendo proibido o apresuntado e/ou mortadela).

7.9.3. Garantir a qualidade e a boa aceitação do alimento, conforme especificado abaixo:

- a) adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;
- b) utilizar somente gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/produção e prazo de validade;
- c) priorizar a alimentação saudável, evitando alimentos com excessiva quantidade de gordura, sal, açúcar e condimentos industrializados, dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais;
- d) priorizar a utilização de produtos naturais, frescos em substituição aos industrializados;
- e) servir somente vitaminas e sucos de frutas naturais e concentrados de polpa de frutas preparados na hora;
- f) servir lanches preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, temperatura adequada, sabor agradável, recheio e tamanho condizentes e dentro das normas que norteiam os serviços de alimentação e nutrição, obedecendo às exigências técnicas de culinária, higiene, sanidade e o estabelecido em Contrato;
- g) adquirir gêneros alimentícios selecionados de acordo com o rendimento e aceitação final.

7.9.4. Somente receber, e manter, gêneros cuja rotulagem e embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com as legislações sanitárias.

7.9.5. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não-perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

- a) prazo de validade, etiquetagem;
- b) as embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes devem estar íntegras.

- c) recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido à possíveis alterações ocorridas;
 - d) a temperatura das matérias-primas e ingredientes que necessitem de condições especiais de conservação deve ser verificada nas etapas de recepção e de armazenamento;
 - e) disposição dos diferentes grupos de matérias-primas, conforme suas características.
- 7.9.6. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens não devem ser armazenados em contato direto com o piso, devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, os quais devem ser de material liso, resistente, impermeável e lavável, conservados, limpos, protegidos de contaminantes e do acesso de vetores e pragas urbanas.
- 7.9.7. Não será permitido o armazenamento de gêneros, incluindo os descartáveis, em sua embalagem original, como: caixas de papelão e madeira, sacos plásticos (fardos) e de nylon etc.. Os gêneros, imediatamente após o recebimento, deverão ser selecionados, higienizados e acondicionados, em recipientes (monoblocos ou sacos plásticos) apropriados para tal finalidade.
- 7.9.8. Quando aplicável, antes de iniciar a preparação dos alimentos, deve-se proceder à adequada limpeza das embalagens primárias das matérias-primas e dos ingredientes, minimizando o risco de contaminação.
- 7.9.9. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- 7.9.10. Os alimentos em preparação ou prontos deverão estar protegidos, cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- 7.9.11. Manter na Lanchonete formulários com controle diário da temperatura de todas as preparações e dos equipamentos, como por exemplo: geladeiras, freezers, estufas. Para isto é necessário adquirir termômetro para medição destas temperaturas.
- 7.9.12. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius).
- a) o descongelamento pode ser efetuado em forno de micro-ondas somente quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
 - b) os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados;
 - c) o pré-preparo e o preparo de carnes deve ser feito em pequenos lotes, de até 02 kg, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos, pois o acúmulo de porções ainda cruas, sobre os balcões propicia a multiplicação de micro-organismos.

- 7.9.13. Manipular e armazenar o gelo em rígidas condições e critérios higiênicos e operacionais, assegurando que esteja isento de qualquer tipo de contaminação.
- 7.9.14. Descartar no mesmo dia:
- a) ao final do horário de distribuição, as sobras preparadas e não servidas no dia;
 - b) ao final do expediente, os salgados que ficaram expostos nas estufas.
- 7.9.15. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e que não tenha sido servido para reutilização nos dias subsequentes.
- 7.9.16. Coletar, diariamente, durante a distribuição do lanche nutritivo (sanduíches frios, massas, crepes e saladas), amostras de todas as preparações, obedecendo aos seguintes critérios:
- a) o horário da coleta será estabelecido quando, aproximadamente, 60% (sessenta por cento) dos clientes já tiverem sido atendidos;
 - b) as amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade;
 - c) a quantidade de alimentos de cada amostra deverá ser de, no mínimo, 100 gr.;
 - d) as amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com data e sob refrigeração em temperatura máxima de até 5° C por 72 horas.
- 7.9.17. Coletar amostras de todos os produtos (salgados) comercializados na Lanchonete, obedecendo aos seguintes critérios:
- a) as amostras deverão ser coletadas com luvas descartáveis e armazenadas em embalagens próprias para a finalidade;
 - b) as amostras deverão ser coletadas imediatamente após a abertura da embalagem (lote) de salgados;
 - c) a quantidade da amostra deverá ser de, no mínimo, 01 (uma) unidade de cada de salgado;
 - d) as amostras serão mantidas, adequadamente, etiquetadas com: data de abertura da embalagem, fornecedor e validade do produto, devendo ser mantida sob refrigeração em temperatura máxima de até 5° C por 72 horas.
- 7.9.18. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pela Contratante para análise em laboratório microbiológico qualificado, devendo a Contratada arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.
- 7.9.19. Retirar da Lanchonete, no todo ou em parte, alimentos, preparações e bebidas que forem considerados impróprios para o consumo ou em desacordo com este Instrumento, respondendo pelos danos causados aos usuários, em conformidade com a legislação em vigor. Todo gênero ou produto impugnado será embalado e lacrado na presença da

Fiscalização da UFMG e do representante da Contratada e, quando já preparado, deverá ser retirado da Lanchonete imediatamente após a constatação da irregularidade e na presença da Fiscalização da UFMG.

7.9.20. Permitir a realização de análises microbiológicas e físico-químicas de água, suco, gêneros, alimentos, sobremesas, equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, mãos dos manipuladores, que se dará da seguinte maneira:

- a) os serviços serão contratados e solicitados pela Fiscalização da UFMG junto à(s) empresa(s) comprovadamente qualificada(s), a fim de manter, permanentemente, controle das condições higiênico-sanitárias em que se desenvolvem as atividades de rotina;
- b) a periodicidade da realização das análises será definida pela Fiscalização da UFMG, a fim de assegurar as condições de higiene dos equipamentos, dos utensílios, das bancadas, dos alimentos, dos manipuladores etc.;
- c) as análises microbiológicas e físico-químicas serão solicitadas a qualquer momento, pela Fiscalização da UFMG, diretamente à empresa responsável pela realização das análises;
- d) a Contratante não agendará as datas da realização das análises com a Contratada (Concessionária), a qual não poderá negar o acesso dos técnicos ao estabelecimento;
- e) a Contratante será a responsável pelo pagamento do ônus advindo da realização das análises;
- f) o resultado das análises microbiológicas e físico-químicas, laudo técnico, será entregue pela empresa responsável pela realização das mesmas, diretamente à Fiscalização da UFMG.

7.9.21. Obter, nos resultados das análises microbiológicas e físico-químicas realizadas ou autorizadas pela UFMG, níveis adequados de higiene e limpeza.

- a) será considerado como descumprimento contratual, passível de aplicação das sanções administrativas previstas no **item 20** (Das Sanções Administrativas), análises microbiológicas e físico-químicas, cujos resultados apresentem fora dos padrões desejáveis estabelecidos pelas legislações vigentes, independente da quantidade de itens amostrados.

7.9.22. Arcar com os prejuízos sofridos pela Contratante ou pelos usuários da Lanchonete, em virtude de distúrbios orgânicos, comprovados por exames médicos, causados, em 2(duas) ou mais pessoas que tenham consumido o mesmo alimento (Organização Pan-Americana de Saúde-OPAS-Escritório Regional para as Américas da Organização Mundial de Saúde-OMS).

7.9.23. Apresentar procedimentos (formulário) de rastreabilidade para avaliação das toxinfecções alimentares e cálculo de índice de ataque para cada alimento específico, de acordo com a **Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993, da ANVISA**, em caso de surto de toxinfecção.

7.9.24. Proibir o trânsito de pessoas estranhas, inclusive o operador do caixa, nas áreas de produção, corredores de acesso e lanchonete. Toda pessoa que não pertencer ao setor de produção (fornecedor ou visitante) deverá se ajustar às normas, usando adequadamente a proteção total para os cabelos.

7.9.25. Proibir dentro do estabelecimento o uso de Objetos não pertencentes ao serviço como: rádio, jornais, bolsas, celulares, dentre outros.

7.10. Quanto à higienização geral:

7.10.1. Lavar os panos de chão, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos àqueles que se encontrarem desgastados.

7.10.2. As esponjas não podem ser mantidas dentro de recipientes contendo água, restos de alimentos e resíduos de detergentes, pois podem favorecer a multiplicação de micro-organismos causadores de doenças. Como um efetivo processo de descontaminação deve-se imergir as esponjas, após o uso, em água fervente por 5 minutos.

7.10.3. Fornecer, por sua conta e ônus, produtos, equipamentos e utensílios necessários à higienização de todas as instalações do estabelecimento (internas e externas), móveis, equipamentos e utensílios.

7.10.4. Utilizar na higienização produtos, equipamentos e utensílios adequados e específicos para cozinhas industriais, quais sejam: sabão em pó; sapólio; detergente concentrado neutro; desincrustante para gorduras carbonizadas; detergente e secante para máquina de lavar pratos, bandejas e talheres; hipoclorito de sódio para desinfecção de bancadas, equipamentos e utensílios; sabonete líquido, sanitizante para mãos; sanitizante clorado para hortaliças e frutas; água sanitária; álcool 70%; papel toalha interfolha branca, não reciclado; balde; pá; rodo; vassoura; pano descartável de cozinha; pano de chão; cera; escada; desentupidor; cesta; máquina para lavar pisos; sacos para acondicionamento de resíduos; suportes para sabonete líquido e papel toalha.

7.10.5. Adquirir de fornecedores idôneos os produtos utilizados na higienização, constando ficha técnica com indicações de uso, diluições, características físico-químicas, embalagens, responsável técnico e registro no Ministério da Saúde, conforme **Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, RDC nº 216 de 15/09/04**, ambas do Ministério da Saúde e **IN nº. 01, de 19/01/2010 do MPOG**;

- a) os produtos deverão ser de primeira qualidade e biodegradáveis;
- b) a eficiência dos produtos poderá ser testada através de teste laboratorial, quando houver necessidade, conforme padrões definidos pela Fiscalização da UFMG ou por iniciativa da própria Contratada. O teste levará em consideração aspectos de rendimento e qualidade, verificando outras características como: produto atóxico, não poluente e não corrosivo, ação rápida, fácil enxágue etc.;
- c) é vedado o uso de produtos de preparo caseiro ou artesanal.

7.11. Quanto ao controle de pragas e roedores:

7.11.1. Manter programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência bimestral (fevereiro, abril, junho, agosto, outubro, dezembro), ou inferior de acordo com a necessidade local. Os serviços deverão ser prestados por empresa especializada, cabendo à Contratada informar à Fiscalização da UFMG sempre que realizados, por meio de apresentação de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Comprovante de Execução dos Serviços (**subitem 7.11.3**), nos termos da **RDC n.º 52, de 22/10/2009 da ANVISA**, emitidos pela empresa responsável.

a) a Nota Fiscal/Fatura e o comprovante de execução dos serviços deverão constar, além dos dados da prestadora dos serviços de desinsetização, a razão social da empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas).

7.11.2. Exigir das empresas responsáveis pela execução dos serviços de desinsetização e desratização:

- a) que apresente o alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;
- b) que comprove o registro em um dos Conselhos Regionais – Conselho Regional de Engenharia e Arquitetura (CREA), Conselho Regional de Biologia (CRBio), Conselho Regional de Medicina Veterinária (CRMV), Conselho Regional de Farmácia (CRF), Conselho Regional de Química (CRQ) etc.;
- c) que priorize a realização de desinsetização “a seco”;
- d) que apresente informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;
- e) que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

7.11.3. Exigir, conforme **RDC n.º 52, de 22/10/2009 da ANVISA**, encaminhando cópia para a Fiscalização da UFMG, que a empresa responsável pela execução dos serviços de desinsetização e desratização forneça o Comprovante de Execução dos Serviços contendo, no mínimo, as seguintes informações:

- a) nome do cliente;
- b) endereço do imóvel;
- c) praga(s) alvo;
- d) data de execução dos serviços;
- e) prazo de assistência técnica, escrito por extenso, dos serviços por praga(s) alvo;
- f) grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);
- g) nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s);

- h) orientações pertinentes ao serviço executado;
- i) nome do responsável técnico com o número do seu registro no Conselho profissional correspondente;
- j) número do telefone do Centro de Informação Toxicológica mais próximo;
- k) identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

7.11.4.A Contratada deverá:

- a) obter autorização prévia da Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas, para que possa ser realizada a desinsetização e desratização;
 - a.1) apresentar, para obtenção da autorização, as comprovações contidas no **subitem 7.11.2.**
- b) prosseguir com a execução da desinsetização e desratização somente após a autorização, por escrito, da Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas;
- c) responsabilizar-se pela comunicação prévia, por meio de aviso afixado na entrada do estabelecimento, à Comunidade Universitária sobre a ocorrência dos procedimentos de controle de pragas;
- d) permitir a realização dos procedimentos de controle de pragas apenas nas sextas-feiras, finais de semanas e/ou recessos e feriados, de forma a garantir que o estabelecimento e arredores permaneçam com fluxo mínimo de pessoas;
- e) responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos clientes;

7.11.5.Em situações onde a Contratante necessite realizar procedimentos de controle de pragas que requerem a interrupção das atividades da Lanchonete e mediante comunicação com antecedência mínima de 1 (um) dia à Contratada, esta deverá acatar as solicitações da Contratante.

7.12. Quanto ao cardápio:

- 7.12.1.Manter disponíveis durante todo o horário de atendimento previsto, no mínimo, os alimentos constantes do **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos), detalhado no **Quadro 2** (Composição do cardápio para lanche nutritivo) **do Anexo I**;
 - a) será lícito à direção da Faculdade de Ciências Econômicas solicitar à Contratada a comercialização de outros produtos;

- b) produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1**, poderão ser oferecidos pela Contratada, desde que obedeça ao estabelecido no **item 24.2** (Dos Preços Praticados).

7.12.2. Considerando as instalações físicas do estabelecimento, a Contratada não poderá ampliar os quesitos abaixo, a fim de não comprometer a segurança alimentar e conforme estabelecido nos **subitens 7.3.2 e 7.3.3** (Quanto à prestação dos serviços).

- a) Quadro 1, Grupos 1,2,3,4 e 5, campo: variedades – especificação;

7.12.3. As opções de café deverão ser disponibilizadas em máquinas próprias, sem açúcar;

7.12.4. A Contratada não poderá utilizar:

- a) substâncias químicas para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios.

7.12.5. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de óleo possível, a fim de prevenir o desenvolvimento de doenças crônico-degenerativas;

- a) os óleos devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça.

7.12.6. Evitar o uso de temperos fortes (especiarias) no preparo dos alimentos, bem como sal em excesso, devendo a Contratada disponibilizar tais condimentos em separado.

7.12.7. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços;

- a) todos os gêneros necessários para a execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

7.12.8. Manter o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para atendimento, devendo estar previsto estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados à substituição, em eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

7.12.9. Providenciar a reposição das preparações disponíveis para consumo, de todos os itens da composição alimentar diária prevista neste Instrumento antes de seu término, de modo que o cardápio seja sempre obedecido.

7.12.10. Disponibilizar em balcão ou mesa auxiliar: molhos industrializados, pimenta, farinha de milho, farinha de mandioca torrada, azeite de oliva, em recipiente original, vinagre e outros condimentos.

7.12.11. Disponibilizar em balcão ou mesa auxiliar: guardanapos; talheres em galheteiros (estrutura tubular e aço inoxidável); adoçante dietético em gotas e sachês; açúcar em

sachê, palitos e canudos plásticos (em embalagens unitárias). Não será permitido o uso de paliteiros e saleiros.

7.13. Quanto à sustentabilidade ambiental:

7.13.1. Nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 1, de 19/01/2010, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5, de 25/05/2017, a Contratada deverá adotar as seguintes providências:

- a) colaborar para as fases de elaboração, implementação e acompanhamento dos procedimentos de coleta seletiva, de acordo com o estabelecido no **Plano de Gerenciamento de Resíduos da Unidade/Órgão e Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)**, disponibilizando o resíduo reciclável nos locais indicados pela Unidade/Órgão, a fim de possibilitar a sua destinação às associações e cooperativa dos catadores de materiais recicláveis, nos termos da **IN MARE nº 6, de 3/11/1995**, e do **Decreto nº 5.940, de 25/10/2006**, ou outra forma de destinação adequada, quando for o caso;
- b) otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:
 - b.1) racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes;
 - b.2) substituir substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - b.3) usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - b.4) racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica);
 - b.5) realizar um programa interno de treinamento/capacitação de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - b.6) treinar e capacitar periodicamente os empregados em boas práticas de redução de desperdícios e poluição;
 - b.7) treinar os empregados acerca da reciclagem/destinação adequada dos resíduos gerados na prestação dos serviços;
- c) adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada e utilizar na lavagem de piso água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuva, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);
- d) observar a **Resolução CONAMA nº 20, DE 07/12/1994**, e legislação correlata, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;
- e) fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

- f) respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- g) desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais:
 - g.1) pilhas e baterias que contenham em suas composições chumbo, cádmio, mercúrio e seus compostos devem ser recolhidas e encaminhadas aos estabelecimentos que as comercializam ou à rede de assistência técnica autorizada pelas respectivas indústrias, para repasse aos fabricantes ou importadores;
 - g.2) pneumáticos inservíveis devem ser encaminhados aos fabricantes para destinação final, ambientalmente adequada, conforme disciplina normativa vigente;
- h) participar das campanhas de sensibilização da Comunidade Universitária promovidas pela Contratante.

8. DO MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO⁶

- 8.1. A gestão e fiscalização contratual serão na forma estabelecida no **item 16** (Do Controle e Fiscalização da Execução) deste Instrumento.
- 8.2. Os responsáveis envolvidos na gestão e fiscalização contratual estão elencados abaixo:
 - 8.2.1. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas aos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de Contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, eventual aplicação de sanções, extinção dos Contratos, dentre outros. O Gestor será designado, formalmente, por meio de normativo próprio emitido pela diretoria do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO/PRA/UFMG;
 - 8.2.2. Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do Objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com o estabelecido neste Instrumento, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário. A Fiscalização Técnica será designada, formalmente, por meio de normativo próprio emitido pela diretoria do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO/PRA/UFMG;
 - 8.2.3. Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços no que se referem aos pagamentos da Concessão Remunerada de Uso, consumos de água e energia etc.. A Fiscalização Administrativa será designada, formalmente, por meio de normativo próprio emitido pela diretoria do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO/PRA/UFMG;

⁶ Adaptado em função das características do Objeto licitado, portanto "critérios de medição" não são pertinentes.

- 8.2.4. Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela Contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do Objeto.
- 8.3. Os contatos serão realizados com a figura do Preposto, representante designado pela Contratada para tratar de assuntos relacionados com a execução do Contrato e sanar possíveis inconsistências ou incompatibilidade na prestação dos serviços.
- 8.4. As comunicações entre Contratante e Contratada serão realizadas por meio de "Relatório de Inspeção" ou "Relatório de Visita de Fiscalização da UFMG", de Ofício, por meio eletrônico (inclusive e-mail) ou telefone, dependendo da urgencialidade ou necessidade da informação, sendo que a Contratada deverá adotar, tempestivamente, o tratamento adequado às solicitações em todas as formas de comunicação elencadas, necessárias ao bom andamento dos serviços, conforme disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993.
- 8.4.1. As comunicações serão protocoladas no Restaurante e/ou Lanchonete, da seguinte forma:
- a) qualquer funcionário ou empregado receberá e protocolará documentos e comunicações como representante da Contratada. Receberá intimação extrajudicial de aplicação de penalidade, decisão de aplicação de penalidade e demais notificações expedidas pela Contratante. Havendo recusa do funcionário em receber a notificação, a UFMG certificará o fato circunstanciado com 2(duas) testemunhas e considerará como válida a notificação.
- 8.5. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.
- 8.5.1. A contratação se dará por meio de Concessão Remunerada de Uso, o direito de utilizar área da UFMG onde será instalada a Lanchonete.
- 8.5.2. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços na Lanchonete serão providas pela Contratada.
- 8.5.3. Os serviços prestados e produtos comercializados na Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.
- 8.6. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros, conforme previsto no item 17 (Da Metodologia de Avaliação da Execução dos Serviços).⁷
- 8.6.1. Desconformidade na prestação dos serviços, descumprimento contratual, motivarão a aplicação das sanções administrativas previstas no item 20 (Das Sanções Administrativas).⁸

⁷Item específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades do Objeto.

8.7. As garantias de execução contratual estão estabelecidas no **item 19** (Da Garantia de Execução)⁹.

9. DOS MÓVEIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS¹⁰

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, porventura inexistentes na Lanchonete em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas e necessárias, promovendo sua substituição quando necessário;

- a) a qualidade dos móveis, equipamentos, utensílios e adornos/enfeites deverá ter relação direta com o padrão do estabelecimento (possuir qualidade e requinte), do cardápio e do sistema de distribuição;
- b) instalar e manter os moveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento;
- c) instalar e manter equipamentos e máquinas que visam a racionalização/economia no consumo de energia;
- d) equipamentos, móveis ou utensílios em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento;
- e) será facultado à Fiscalização da UFMG a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

9.2. Adquirir e instalar balcão expositor refrigerado para elaboração dos sanduíches frios e saladas.

9.3. Manter móveis, equipamentos, vasilhames e utensílios em quantidades compatíveis com a demanda (cardápio e número de lanches), não podendo ser subdimensionados, de forma a proporcionar um bom atendimento, sendo expressamente vedada reutilização de qualquer produto descartável, como potes, copos, espátulas, etc.

- a) mesmo que a Contratante forneça móveis, equipamentos, vasilhames, utensílios e etc., se estes não forem suficientes para suprir a demanda ou não estiverem em perfeitas condições de uso a Contratada deverá complementar e/ou substituir a fim de atender a este **subitem**;
- b) quanto ao liquidificador, deve-se ter equipamentos distintos para: temperos; preparações diversas (liquefazer molhos para as saladas etc.); sucos; doces e outros, a fim de não transmitir odor e sabor diversos à preparação.

⁸ Item específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades e complexidade do Objeto e das infrações/indicadores elencados.

⁹ Item específico, a fim de melhor entendimento e visualização tendo em vista as informações contidas no item.

¹⁰ Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto.

- 9.4. Adquirir e instalar máquina de lavar louça para a higienização e secagem dos utensílios usados na alimentação, na qual a temperatura de lavagem e secagem seja mantida em temperatura acima de 80°C. Assegurando a completa eliminação de germes, bactérias, gorduras e demais resíduos.
- a) em casos excepcionais, a aquisição e instalação do equipamento deverá ser precedida de elaboração de projeto técnico, devidamente analisado pela Contratante e com aprovação prévia e por escrito do setor técnico do Departamento de Planejamento e Projetos - DPFP/UFMG.
- 9.5. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.
- a) não será permitido o uso de equipamentos ou utensílios de madeira (inclusive partes) no estabelecimento.
- 9.6. Os equipamentos, móveis e utensílios danificados devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.
- 9.7. Adquirir estrados/paletes de PVC rígido, altura apropriada (em torno de 25 cm de altura), em quantidade necessária para o armazenamento dos gêneros, utensílios e materiais de limpeza.
- 9.8. Proibir, na Lanchonete, a utilização de utensílios, não descartáveis, em madeira ou qualquer tipo de material que transmita substâncias tóxicas, retenha odores, sabores e/ou não permita a perfeita higienização, podendo a Fiscalização da UFMG recusar aqueles que não se adequarem às especificações.
- 9.9. Proibir, na Lanchonete, a utilização de caixas em papelão, madeira e outros materiais, vindos dos fornecedores/distribuidores, a fim de evitar que possíveis sujidades sejam carregadas para dentro do estabelecimento, além de evitar, também, a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas;
- a) as caixas de madeira devem ser devolvidas ao fornecedor imediatamente após o recebimento da mercadoria, como prática, também, de Sustentabilidade Ambiental (**subitem 7.13**) e conforme **subitem 13.5** (Quanto à coleta de resíduos);
- b) as caixas de papelão devem ser substituídas e descartadas imediatamente após o recebimento da mercadoria, conforme **subitem 13.5** (Quanto à coleta de resíduos);
- c) os sacos plásticos ou de nylon devem ser substituídos por recipientes próprios (monoblocos plásticos vazados), e descartados, imediatamente após o recebimento da mercadoria conforme **subitem 13.5** (Quanto à coleta de resíduos).
- 9.10. Adquirir e manter, em todas as áreas da Lanchonete, recipientes para resíduos (em número e capacidade suficientes) com tampas móveis acionadas por pedal, específicas para cada tipo de resíduo, devidamente identificadas e íntegras.

- 9.11. Adquirir contenedores e/ou freezers (exclusivos para resíduos orgânicos) específicos para cada tipo de resíduo, com capacidades suficientes, devidamente identificados e íntegros.
- 9.12. Adquirir, se solicitado, e manter na Lanchonete, caixa de sugestões, dimensões: 20cm x 20cm x 20cm, confeccionada em acrílico 03 mm, cor azul escuro, com suporte para papel e caneta, com possibilidade de afixação em parede ou sobre mesa e com dispositivo para fechar com cadeado, o qual será fornecido e controlado pela Fiscalização da UFMG, que será a única que poderá abrir para retirada do conteúdo.
- 9.13. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Contratante.
- 9.14. Responsabilizar-se pela guarda e conservação de todos os bens a ela disponibilizados, primando pela manutenção preventiva e corretiva dos móveis, equipamentos e utensílios, devendo mantê-los em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo, para isso:
- a) providenciar a manutenção preventiva dos equipamentos e/ou móveis e/ou utensílios de propriedade da Contratante;
 - b) comunicar por escrito à Contratante qualquer dano ou avaria aos bens, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;
 - c) providenciar, imediatamente, o reparo dos bens (manutenção corretiva) ou mesmo a substituição por outro novo da mesma marca e qualidade, em caso de danos, avarias, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.
- 9.15. A Contratada deverá submeter todos os equipamentos à manutenção corretiva **inicial** e sempre que necessário, e preventiva a cada 6 (seis) meses, feita por empresa especializada, sem ônus para a Contratante;
- a) comprovar, à Fiscalização da UFMG, cada manutenção realizada por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura de serviços realizados;
 - b) a Nota Fiscal/Fatura deverá constar, além dos dados da empresa responsável pela manutenção, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas).
- 9.16. Utilizar, obrigatoriamente, Nota de Movimentação de Material, assinada previamente pela Contratada e pela Unidade/Órgão, sempre que os bens patrimoniais disponibilizados pela Contratante sejam movimentados para outro local.
- 9.17. Restituir, em até 15 (quinze) dias úteis antes do término do Contrato, os bens que estiverem em quantidades e condições inferiores aos entregues pela Contratante no início da vigência do Contrato, e promover, neste mesmo prazo, o conserto de móveis, equipamentos e utensílios que estiverem danificados, colocando-os em plenas condições de uso. Para avaliação dos bens, serão tomados como referência a quantidade, a marca e a qualidade/padrão dos materiais/equipamentos entregues no início do Contrato;

- a) se a reposição não for efetuada dentro do prazo estipulado acima, a UFMG fará a aquisição dos mesmos, utilizando os recursos oriundos da garantia prevista no Contrato.
- 9.18. Seguir, no caso de reposição e acréscimos de equipamentos, mobiliários, utensílios etc., os mesmos padrões, marcas, características físicas etc. dos anteriormente existentes. A aquisição será comprovada à Fiscalização da UFMG, através de cópia da Nota Fiscal de compra.
- 9.19. Proceder à retirada, por sua conta, dos gêneros, moveis, equipamentos e utensílios de sua propriedade, após o término do Contrato, de acordo com o prazo que lhe for concedido pela Contratante, findo o qual a UFMG poderá promover a retirada como melhor lhe convier, debitando à Contratada as despesas decorrentes.

10. DAS INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

- 10.1. O presente Termo de Referência visa a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste Instrumento, nos **Anexos I a VIII**, que o integram.
- 10.1.1. Ao elaborar sua proposta a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste Instrumento e estar atenta aos investimentos necessários para o bom funcionamento do estabelecimento, bem como as variações (aumento e redução) de público ocorridas durante o ano, considerando as peculiaridades de uma Universidade.
- a) a fim de compreender o funcionamento universitário junta-se o calendário acadêmico de 2019 – **Anexo III** (disponível no endereço eletrônico <https://ufmg.br/a-universidade/calendario-academico>);
- b) o referido calendário é meramente ilustrativo, a fim de demonstrar qual a habitualidade da programação da UFMG, porém, está sujeito a alterações, inclusive ao longo do ano letivo. Portanto, não fica esta licitação e eventuais prorrogações contratuais sujeitas ao calendário acadêmico.
- 10.1.2. A licitante deverá observar, também, o público, diário, que circula na Faculdade de Ciências Econômicas conforme informado no **subitem 7.3.4** (Quanto à prestação dos serviços).

11. DAS OBRIGAÇÕES E DIREITOS DA CONTRATANTE¹¹

São obrigações e direitos da Contratante:

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, cabendo-lhe, dentre outras ações:

11.1.1. Aprovar a relação de produtos a serem comercializados.

11.1.2. Solicitar a substituição de qualquer alimento ou bebida; material de limpeza; equipamento e utensílios que estejam fora das especificações Contratadas e cujo uso considere prejudicial ou inadequado ao local ou à higiene, que não atendam às necessidades e ao **subitem 7.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental) ou ainda, que cause incômodo, prejudique a saúde das pessoas, ou que não esteja enquadrado nas exigências do Ministério da Saúde e ANVISA.

11.1.3. Impugnar os gêneros, condimentos e demais ingredientes utilizados no preparo do alimento, quando de qualidade inferior ou em mau estado, bem como controlar a qualidade dos alimentos, determinando a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade, que não permanecem em temperatura adequada ou que for considerado impróprio para o consumo.

11.1.4. Exigir, quando julgar necessária, a apresentação de laudos de análises bromatológicas, a fim de avaliar a qualidade nutritiva do alimento, podendo rejeitar fornecedores da Contratada.

11.1.5. Solicitar o imediato afastamento ou substituição de qualquer empregado da Contratada, que não esteja apto ou saudável para o exercício de suas funções, que embarace ou dificulte a ação da Fiscalização ou cuja permanência seja considerada inconveniente.

11.1.6. Exercer, conforme **item 16** (Do Controle e Fiscalização da Execução), o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio ("Relatório de Inspeção" ou "Relatório de Visita de Fiscalização da UFMG", Ofício ou por meio eletrônico (inclusive e-mail)) ou comunicando por telefone, dependendo da emergencialidade ou necessidade) as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos para as providências cabíveis, conforme disposto nos **§§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993**.

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

11.3. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

¹¹ Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto

- 11.3.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos Prepostos ou responsáveis por ela indicados.
- 11.3.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas.
- 11.3.3. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.4. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do Contrato.
- 11.5. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços prestados.
- 11.6. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada.
- 11.7. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, Contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas e notificações expedidas.
- 11.8. Quanto às instalações físicas:**
- 11.8.1. Expedir "Ordem de Início das Atividades" da área da Lanchonete, a qual se dará após a assinatura do Contrato, fixando neste documento o prazo máximo para início das atividades.
- 11.8.2. Para que seja expedida a Ordem de Início das Atividades, a Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas ou quem ela determinar, deverá emitir e assinar junto com a Contratada os Relatórios Fotográfico e Descritivo do espaço Objeto da Concessão Remunerada de Uso informando as condições em que as instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) foram disponibilizadas para a prestação dos serviços Objeto deste Instrumento, os quais serão anexados ao Contrato.
- a) a avaliação da rede de gás deverá ser realizada por Empresa especializada, por meio de Ensaio de Estanqueidade em Rede de Gás Canalizado. Devendo ser realizada, também, as manutenções necessárias (tais como: substituição de mangueiras e válvulas de gás GLP);
- b) a avaliação deverá ser comprovada por meio de cópia do Laudo de Ensaio de Estanqueidade e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, os quais deverão ser anexados ao Relatório Descritivo.
- 11.8.3. Não realizar reformas nas instalações previamente ou posteriormente à contratação.
- 11.8.4. Disponibilizar rede elétrica na(s) potência(s) de até 36 KVA.
- 11.8.5. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

11.8.6. Disponibilizar instalações sanitárias e vestiários (não necessariamente de uso exclusivo e munidos de armários guarda-roupas), para que os empregados troquem de roupa, antes e após a jornada de trabalho.

11.8.7. A Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas, entregará à Contratada, ao final do Contrato, cópia do Termo de Recebimento do Imóvel, mediante recibo, após realização de vistoria, desde que constado que o imóvel esteja limpo, desimpedido, com todos os débitos pagos e que as instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) estejam nas mesmas condições em que foi entregue à Contratada no início da contratação. Se for o caso, a UFMG receberá o imóvel, consignando no Termo de Recebimento as irregularidades constatadas. A simples entrega das chaves à Contratante, em juízo ou fora dele, não importará no fim das obrigações da Contratada.

11.9. Quanto aos bens patrimoniais:

11.9.1. A UFMG poderá conceder à Contratada, mediante assinatura (Unidade/Órgão e Contratada) da Nota de Movimentação Provisória, o direito ao uso dos móveis, equipamentos e utensílios existentes na Lanchonete, conforme discriminado abaixo:

Nº PATRIMONIAL	DESCRIÇÃO DO BEM	CONSERVAÇÃO DO BEM
00.096.937-1	Ventilador de teto, de 127V, c/ 03 pás, marca Silmar	Bom
00.096.938-9	Ventilador de teto, de 127V, c/ 03 pás, marca Silmar	Bom
01.213.779-1	Sistema de exaustão industrial, completo	Bom

a) no início e término da execução do Contrato, as partes, Contratada e Unidade/Órgão, conferirão as relações de bens patrimoniais, bem como as suas condições de uso, assinando, após a conferência, Termo de Verificação.

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA¹²

Além do disposto neste Instrumento, constitui obrigações e responsabilidades da Contratada:

12.1. Executar os serviços conforme especificações, parâmetros e rotinas estabelecidos neste Instrumento e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Instrumento e em sua proposta.

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

¹² Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto.

- 12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do Objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, de acordo com os art^{os} 14 e 17 a 25 da Lei nº 8.078, de 11/09/1990 (Código de Defesa do Consumidor), ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimento, devendo possuir Carteira de Trabalho e Previdência Social assinada ou outro documento de vínculo, na forma da lei, fornecido por órgão competente e condizente com a função que desempenhem, em conformidade com as normas e determinações em vigor e o estabelecido no subitem 7.4 (Quanto aos empregados).
- 12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa Contratada deverá entregar, quando requerido pela Administração e no prazo por ela estipulado, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme Alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo Contrato, arcando com as despesas relativas à uniformes, alimentação, transporte e assistência médica de pronto-socorro dos seus empregados, bem como por indenizações decorrentes de acidentes de trabalho envolvendo seus empregados, respondendo ainda por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à Contratante. São igualmente de sua responsabilidade as demais despesas necessárias à execução dos serviços.
- 12.8. Comunicar à Fiscalização da UFMG, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal, acidente ou irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços.
- 12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do Contrato.
- 12.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 12.11. Promover a guarda, manutenção e segurança dos móveis, equipamentos, utensílios e estoque físico dos alimentos, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, ficando a Contratante isenta de qualquer responsabilidade em caso de sinistros.

- 12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Instrumento, no prazo determinado.
- 12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina, estabelecidos em Contrato.
- 12.14. Vedar a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 12.15. Manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 12.16. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do Contrato.
- 12.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao Objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do **§ 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993**.
- 12.18. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal; as leis e normas trabalhistas no que se refere à proteção contra incêndio; prevenção e segurança do trabalho; o Estatuto Interno, as normas e Portarias da UFMG.
- 12.19. Adotar práticas de Sustentabilidade Ambiental nos termos do **subitem 7.13** (Quanto à sustentabilidade ambiental).
- 12.20. Atender com presteza, na forma e nos prazos estipulados, as solicitações da Fiscalização da UFMG que se relacionem com o Objeto deste Instrumento.
- 12.21. Criar condições favoráveis ao bom andamento da relação contratual, não constrangendo e não oferecendo obstáculos à Fiscalização da UFMG durante a realização de suas atividades.
- 12.22. Permitir e organizar a visita dos usuários à área de produção da Lanchonete.
- 12.23. Tratar toda a Comunidade Universitária com presteza e urbanidade, no que diz respeito às solicitações que se relacionem com o Objeto deste Instrumento, atendendo aos clientes com respeito, polidez, satisfação e rapidez.
- 12.24. Cumprir, rigorosamente, o horário de funcionamento da Lanchonete estabelecido no Contrato.
- 12.25. Fornecer sempre que solicitado pela Fiscalização da UFMG, amostras dos alimentos comercializados pela Contratada para a realização de testes a fim de avaliar as seguintes propriedades organolépticas:

- a) discriminatórios (diferenças entre marcas);
 - b) afetivos (aceitação e preferência);
 - c) descritivos (qualificam e quantificam os atributos sensoriais);
 - d) qualidade (obter o grau de proximidade da amostra teste com o padrão);
 - e) as características sensoriais a serem analisadas são: aparência, coloração, textura, consistência e sabor.
- 12.26. Entregar relatório com a quantidade de lanches servidos, caso a Contratante o solicite.
- 12.27. Promover campanhas educativas na Lanchonete, previamente aprovadas pela Fiscalização da UFMG, sendo que estas campanhas deverão ser direcionadas para temas sobre educação alimentar e correlatos, tais como: saúde, higiene, desperdícios etc., utilizando-se de informativos e outros recursos.
- 12.28. Operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Estado.
- 12.29. Fornecer, independentemente da modalidade utilizada para pagamento, cupom fiscal a todos os usuários.
- 12.30. Disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender aos usuários.
- 12.31. Instalar máquina(s) própria(s) para recebimento de cartões de crédito e débito:
- a) no mínimo 02 (duas) bandeiras distintas deverão ser aceitas pela Contratada;
 - b) as bandeiras deverão ser escolhidas considerando o alto índice de aceitação no mercado;
 - c) a instalação da (s) máquina(s) e seu efetivo funcionamento deverão ocorrer no período máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir da data de início das atividades.
- 12.32. Cumprir orientações, procedimentos, normas e rotinas pertinentes, não previstas neste Instrumento, mas que forem necessárias ser adotadas em situações de surtos, epidemias, agentes emergentes ou catástrofes.
- 12.33. A UFMG poderá, sempre que lhe convier, realizar inventários dos bens patrimoniais alocados, devendo a Contratada facilitar este trabalho, disponibilizar condições para tal, inclusive, pessoal para acompanhar os mesmos.
- 12.34. Observar e manter no estabelecimento um exemplar do Código de Defesa do Consumidor, nos termos da **Lei nº. 12.291, de 20/07/2010**.
- 12.35. Em caso de alterações na forma de prestação de serviços, estabelecida neste Instrumento, sem a prévia autorização da Fiscalização da UFMG, serão apurados os eventuais prejuízos causados à Administração, pois estes são inadmissíveis e caso ocorram são passíveis de punição, devendo ser adotadas providências para verificar

apuração de responsabilidades, identificação dos envolvidos e imputação de ônus a quem dar causa.

12.36. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do Objeto da licitação.

12.37. Nomear e formalizar à Contratante, no prazo máximo de 05 (cinco) dias corridos contados da assinatura do Contrato, o(s) nome(s) do(s) Preposto(s) para representá-la em todos os atos pertinentes à execução do Contrato, conforme estabelece o **Art. 68 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993**, informando: os telefones (fixo e celular), endereço eletrônico para contato e horário de trabalho, conforme **subitem 12.37.1**. No instrumento de nomeação deverá constar, expressamente, os poderes e deveres em relação à execução do Objeto, devendo:

- a) responsabilizar-se pelo fiel cumprimento do Contrato por parte de seus empregados;
- b) tomar as providências pertinentes para que sejam regularizadas todas as falhas ou defeitos observados;
- c) solicitar a seus superiores, em tempo hábil, a adoção das medidas convenientes, no caso de decisões e providências que ultrapassem a sua competência;
- d) receber e protocolar documentos como representante da Contratada;
- e) receber intimação extrajudicial de aplicação de penalidade, decisão de aplicação de penalidade e demais notificações expedidas pela Contratante.

12.37.1. O Preposto deverá permanecer no local da prestação dos serviços, durante todo o horário de funcionamento do estabelecimento, podendo, portanto, ser designado mais de 1(um) Preposto e ser estabelecido sistema de escala semanal ou mensal.

12.37.2. O preposto, uma vez indicado pela empresa e aceito pela Administração, deverá apresentar-se à unidade fiscalizadora, no sexto dia útil após a assinatura do Contrato, para tratar dos demais assuntos pertinentes à implementação e execução do Contrato, relativos à sua competência.

12.38. Apresentar à Fiscalização da UFMG prova do registro de um Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, que necessariamente pertença ao quadro permanente da empresa e que deverá ser o Responsável Técnico pelos serviços durante a execução contratual, nos termos **subitem 21.3.2** (Dos Critérios de Seleção do Fornecedor).

13. DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS E SEU ÔNUS¹³

13.1. A Contratada deverá arcar com as despesas referentes à Concessão Remunerada de Uso e aos consumos de: gás, telefone, energia elétrica, água e esgoto, providenciando o pagamento nos respectivos prazos de vencimento.

¹³ Item acrescido em função da característica do Objeto e, também, por se tratar de Obrigações da Contratada.

13.2. Quanto à Concessão Remunerada de Uso:

13.2.1. O valor mensal fixado para pagamento pela Contratada pela Concessão Remunerada de Uso é de R\$ 9.718,27 (Nove mil, setecentos e dezoito reais e vinte e sete centavos) **(Justificativa – Valor da Concessão Remunerada de Uso)**.

- a) o pagamento será devido pela Contratada a partir da data designada no documento denominado "Ordem de Início das Atividades";
- b) as mensalidades vencem no último dia de cada mês;
- c) a Contratada deverá recolher, a título de contraprestação, a mensalidade estipulada à conta Única do Tesouro Nacional, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao do vencimento da mensalidade;
- d) o pagamento efetuado após o prazo previsto na **alínea "c"** deverá ser feito com acréscimo de atualização financeira, mediante a aplicação da fórmula abaixo, mais os encargos previstos na **alínea "e"** e a multa prevista na **alínea "f"**, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis previstas no **Item 20** (Das Sanções Administrativas);

$$AF = \left\{ \left[\left(1 + \frac{TR}{100} \right)^{\frac{d}{30}} - 1 \right] \times Rd \right\} + Rd.$$

Onde:

AF = atualização financeira;

TR = percentual atribuído à Taxa Referencial (pro-rata temporis), com vigência a partir da data do adimplemento da obrigação;

d = número de dias corridos em atraso, decorridos entre a data de vencimento da obrigação até o dia do efetivo pagamento;

Rd = Remuneração devida.

- e) no caso de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido será acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

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

Onde:

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido;

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6 / 100)}{365}$$

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

- f) no caso de eventuais atrasos de pagamento, haverá a cobrança de multa, sobre o valor devido, no percentual de 10% (dez por cento);
- g) a ocorrência de atraso no pagamento da remuneração mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- h) o pagamento da mensalidade será devido até a data da entrega definitiva do imóvel, mesmo que tenha havido rescisão unilateral ou consensual entre as partes, aplicando-se, neste caso, o disposto nas **alíneas "d", "e", "f" e subitem 18.2.2 (Do Reajuste – Concessão Remunerada de Uso)**.

13.2.2. Durante o período de férias escolares não haverá redução no valor mensal da Concessão Remunerada de Uso, tendo em vista que para a definição de tal valor, o faturamento reduzido no referido período já foi computado para o cálculo do valor a ser remunerado durante toda a vigência contratual, resguardando os reajustes previstos no **item 18 (Do Reajuste)**;

13.2.3. Em situações excepcionais, nas quais a Contratante venha, por motivos não previstos neste Instrumento e com justificativa expressa, impedir o funcionamento da Lanchonete, a Contratada ficará isenta do pagamento da Concessão Remunerada de Uso proporcionalmente (dias e valores) ao período em que o estabelecimento necessitar ficar sem funcionar.

13.2.4. Em situações em que a Contratada necessite realizar manutenções corretivas no imóvel, em caso de danos, avarias, inutilização ou fragmentação e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas, e que seja necessário o fechamento do estabelecimento, por se tratar de obrigação contratual, o período em que o estabelecimento permanecer fechado não será motivo para abatimento no pagamento da Concessão Remunerada de Uso.

13.2.5. Com o objetivo de incentivar a qualidade dos serviços prestados e dos produtos preparados e fornecidos pela Lanchonete haverá a concessão de bônus na forma de desconto na mensalidade, conforme a seguir:

- a) Método: avaliação (Pesquisa de Satisfação) pela Comunidade Universitária por meio de aplicativo em dispositivos móveis;
- b) a coleta de dados para a Pesquisa de Satisfação com a qualidade dos serviços prestados e dos produtos preparados e fornecidos pelo estabelecimento pela Comunidade Universitária da UFMG se dará por meio de questionário disponibilizado por aplicativo acessado pela senha do "MINHA UFMG";
- c) cada item da avaliação poderá receber o valor de 0 a 5 pontos. O índice de aprovação do estabelecimento por um usuário será calculado como o razão entre a soma dos pontos alcançados em cada item e o valor máximo de pontos possíveis em todos os itens multiplicado por 100, arredondado e expresso até a casa das unidades;

- d) o índice de aprovação do estabelecimento será calculado como a média das avaliações recebidas no período;
- e) o bônus somente será concedido no mês em que houver a efetiva avaliação da Fiscalização Técnica do DLO e o número de irregularidades apontadas for menor ou igual a 4 (quatro);
- f) o bônus, em forma de desconto no valor da mensalidade, como forma de incentivo à qualidade dos serviços prestados, será calculado como se segue (cuja alteração se dará na forma de reajuste previsto no **item 18 – Do Reajuste**):
- f.1) a Contratada fará jus ao desconto de 5% (cinco por cento) do valor da mensalidade se atender a **alínea “e”** e obtiver como resultado da avaliação de que trata a **alínea “b”** índice de aprovação maior ou igual a 70% (setenta por cento) e menor ou igual a 85% (oitenta e cinco por cento);
- f.2) a Contratada fará jus ao desconto de 10% do valor da mensalidade se atender a **alínea “e”** e obtiver como resultado da avaliação de que trata a **alínea “b”** índice de aprovação maior do que 85% (oitenta e cinco por cento);

Nº de irregularidade apontada pela Fiscalização Técnica	Pesquisa de Satisfação	Percentual de desconto	Percentual devido	Valor devido (R\$)
≤ a 4	= (Σ dos pontos obtidos / pelo Σ dos pontos possíveis) * 100. Se ≥ 70% ≤ 85%	5%	95%	R\$ 9.232,36
≤ a 4	= (Σ dos pontos obtidos / pelo Σ dos pontos possíveis) * 100. Se > 85%	10%	90%	R\$ 8.746,44

- f.3) o DLO informará à Contratada o resultado da sua avaliação e o resultado da análise da Fiscalização Técnica do DLO no mês subsequente ao da coleta de dados. O percentual referente ao bônus a que a Contratada fizer jus será deduzido da próxima mensalidade devida;
- f.4) na última mensalidade, ao término do Contrato, a Guia de Recolhimento para a União – GRU será emitida e enviada para pagamento após a compilação dos dados na forma prevista nas **alíneas “e” e “f”**.

13.3. Quanto ao consumo de energia elétrica:

13.3.1. O consumo de energia elétrica será apurado pelo Departamento de Manutenção e Infraestrutura-DEMAI/UFMG, por meio de leitura do medidor instalado pela UFMG e de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

- a) a leitura do medidor será feita pelo DEMAI e informada, no ato, para conferência e assinatura da Contratada;

- b) o custo mensal será calculado pelo DEMA, de acordo com o consumo e com base na tarifa vigente praticada pela Companhia Energética de Minas Gerais-CEMIG (a qual não é fixa, e sim reajustada anualmente de acordo com determinação da ANAEEEL);
- c) a emissão da fatura relativa ao consumo de energia elétrica da Contratada será realizada pelo Setor Financeiro da Faculdade de Ciências Econômicas;
- d) no caso de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido (total da fatura) será acrescido de atualização monetária com base na variação do IGP-M e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês calculados *pro rata die* (Fonte: **Art. nº 126 - Resolução Normativa nº 414/2010 - ANAEEEL**);
- e) no caso de eventuais atrasos de pagamento, haverá a cobrança de multa sobre o valor devido (total da fatura), no percentual de 2% (dois por cento) (Fonte: **Art. nº 126 - Resolução Normativa nº 414/2010 - ANAEEEL**);
- f) a ocorrência de atraso no pagamento mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

13.4. Quanto ao consumo de água:

13.4.1. O consumo de água será apurado pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG, por meio de leitura do hidrômetro de uso exclusivo da Contratada, que deverá arcar com o custo mensal apresentado:

- a) o custo mensal será calculado pelo DGA, de acordo com o consumo e com base na tarifa efetiva cobrada em conta do Campus Pampulha pela COPASA (a qual não é fixa, e sim ajustada mensalmente), conforme estabelecido no "Convênio de Implantação, Exploração e Administração de Abastecimento de Água e Esgotamento Sanitário", celebrado entre a UFMG e a COPASA;
- b) a emissão da fatura relativa ao consumo de água da Contratada será realizada pelo Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO/UFMG;
- c) no caso de eventuais atrasos de pagamento, o valor devido (total da fatura) será acrescido de atualização monetária com base na variação do IPCA e juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados *pro rata die* (Fonte: **Art. nº 98 – Resolução nº 40/2013 – ARSAE/MG**);
- d) no caso de eventuais atrasos de pagamento, haverá a cobrança de multa sobre o valor devido (total da fatura), no percentual de 2% (dois por cento) (Fonte: **Art. nº 98 – Resolução nº 40/2013 – ARSAE/MG**);
- e) a ocorrência de atraso no pagamento mensal por mais de 30 (trinta) dias ou ainda, a ocorrência de 03 (três) atrasos de pagamento no ano (consecutivos ou não), mesmo que por prazo inferior a 30 (trinta) dias, poderá implicar na rescisão do Contrato, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

13.5. Quanto à coleta de resíduos:

13.5.1. Responsabilizar-se pelo pagamento da taxa e/ou despesa referente à coleta, transporte, tratamento e destinação final dos **resíduos sólidos comuns (não recicláveis)** gerados na Lanchonete, se tal tributo e/ou custo vier a ser imputado à Contratada. O manejo dos resíduos (redução de produção de resíduos sólidos, segregação, destinação adequada) deverá seguir as normas escritas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do Campus Pampulha, obedecendo a uma das seguintes possibilidades:

- a) mediante cálculo elaborado pela Contratante e oportunamente informado à Contratada. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante;
 - a.1) a aferição do quantitativo médio de resíduos sólidos comuns (não recicláveis) gerados nas Lanchonetes instaladas nas Unidades/Órgãos do Campus Pampulha da UFMG seguirá a metodologia indicada pela Superintendência de Limpeza Urbana (SLU) e **Lei Municipal nº 10.534, de 2012**, da Prefeitura de Belo Horizonte, utilizados para orientar a elaboração do **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)**;
 - a.2) a quantificação de resíduos será feita com base no volume diário gerado pela Lanchonete, durante, no mínimo, 7 (sete) dias consecutivos de funcionamento, em período definido pela UFMG, com objetivo de obter a média do volume de geração diária de resíduos na Lanchonete;
 - a.3) a quantificação destes resíduos será realizada pela equipe do Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG com apuração do volume, em litros, dos resíduos gerados por dia. Para mensuração do volume de resíduos por saco plástico, será considerado o volume útil de 80% (descontando a amarração do saco plástico). A aferição será realizada em cada saco plástico contendo resíduos, no horário em que estes são recolhidos, antes de serem enviados, pela Contratada, para o abrigo externo de resíduos comuns da Faculdade de Ciências Econômicas, na qual a Lanchonete está instalada;
 - a.4) a quantificação poderá ser acompanhada pela Contratada. Os volumes mensurados serão lançados em planilha própria, no ato, para conferência e assinatura da Contratada e da UFMG;
 - a.5) o custo mensal será calculado pelo DGA, e será o volume médio diário de resíduos sólidos comuns (não recicláveis), **alínea a.2**, gerados na Lanchonete e depositado no abrigo externo de resíduos comuns da Faculdade de Ciências Econômicas, na qual a Lanchonete está instalada, multiplicado pelo preço do m³ do resíduo praticado pela SLU (definido pelo **Decreto nº 16.217, de 26/01/2016**, da Prefeitura de Belo Horizonte, reajustável quando for publicado novo Decreto que atualiza a Tabela de Preços Públicos de Serviços Extraordinários de Limpeza da SLU/PBH) e multiplicado pelo número de dias de funcionamento da Lanchonete no mês;
 - a.6) para a Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas, localizada em Unidade não geradora de resíduos de serviços de saúde (RSS) ou que não compartilha

abrigo externo de resíduos com Unidade/Órgão que gera RSS, a responsável pela coleta e disposição final dos resíduos é a SLU/PBH;

- a.7) atualmente o custo praticado por m³ é R\$ 28,53 (Vinte e oito reais e cinquenta e três centavos);
- a.8) não será permitido a Contratada a contratação de empresa para a coleta, transporte, tratamento e destinação final destes resíduos, visto que a SLU/PBH é a responsável pela prestação deste serviço e atende às exigências do licenciamento ambiental do Campus Pampulha da UFMG;
- a.9) no período de férias, em que a Contratada seja autorizada a manter a Lanchonete fechada, deverá demonstrar por meio de Ofício emitido pela Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas, na qual a Lanchonete está instalada, no qual esteja expresso o período (data de início e fim) autorizado para o não funcionamento do estabelecimento;
- a.10) não haverá, no entanto, alteração do valor/volume médio diário em períodos de férias e/ou funcionamento reduzido;
- a.11) a partir da viabilização do sistema de aferição individualizado por coleta pela UFMG, o valor a ser pago pela Contratada será calculado com base na medição real e não mais na média do volume de geração diária;
- a.12) a emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU relativa à taxa e/ou despesa com o recolhimento dos resíduos sólidos comuns (não recicláveis) da Contratada será realizada mensalmente pela Divisão de Finanças e Contratos/Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO;
- a.13) o descumprimento de qualquer destas normas por parte da Contratada poderá implicar nas penalidades previstas no **item 20** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.

13.5.2. Responsabilizar-se pela contratação própria do serviço de coleta, transporte, tratamento e destinação final dos **resíduos sólidos exclusivamente orgânicos** gerados na Lanchonete, se tal tributo e/ou custo vier a ser imputado à Contratada. O manejo dos resíduos (redução de produção de resíduos sólidos, segregação, destinação adequada) deverá seguir as normas escritas contidas no **Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos Especiais (PGRSE)** do Campus Pampulha, obedecendo a uma das seguintes possibilidades:

- a) mediante Contrato direto firmado entre a Contratada e empresa que realize a coleta, transporte, tratamento e destinação final dos resíduos sólidos orgânicos. A empresa a ser Contratada deverá ser previamente autorizada, por Ofício, pelo Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG e a empresa deverá seguir as normas escritas contidas no **PGRSE** do Campus Pampulha;
- b) a destinação final dos resíduos sólidos orgânicos deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização da UFMG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento

e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);

- b.1) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar, além dos dados da empresa responsável pela realização dos serviços, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento (ex.: Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas, na qual a Lanchonete está instalada).
 - c) o descumprimento de qualquer destas normas por parte da Contratada ou da empresa responsável pela coleta poderá implicar nas penalidades previstas no **item 20** (Das Sanções Administrativas) para a Contratada.
- 13.5.3. Os **resíduos sólidos recicláveis** (exceto óleo de cozinha) gerados na Lanchonete deverão:
- a) ser separados, na origem (assim que o material deixa de ter sua utilidade original e torna-se resíduo), transportando-os de forma segura (sem contato com água e restos de alimentos);
 - b) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor azul claro;
 - c) ser armazenados, em local adequado nas dependências da Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade) em contenedores específicos (para recicláveis) da Contratada, de cor azul, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de recicláveis) e, diariamente, colocados em contenedores da UFMG exclusivos para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade na qual a Lanchonete está instalada;
 - c.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado no contenedor da UFMG exclusivo para recicláveis, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;
 - c.2) a destinação final dos resíduos sólidos recicláveis será feita pela Contratante, a qual obedecerá as legislações vigentes;
 - d) os empregados da Contratada deverão ser orientados, por meio de ações da Divisão de Gestão de Resíduos do Departamento de Gestão Ambiental-DGA/UFMG, sobre a importância da segregação, na fonte, de resíduos orgânicos (restos de alimentos), evitando a contaminação dos materiais recicláveis de embalagens de alimentos.
- 13.5.4. O **óleo comestível saturado** (óleo de cozinha) usado (de origem animal, vegetal ou mineral) gerado na Lanchonete deverá:
- a) ser separado e armazenado em local adequado, nas dependências da Lanchonete, temporariamente, em bombonas de 20 litros, dotadas de bandeja móvel de contenção;
 - b) as bombonas devem ser recolhidas semanalmente, por empresas devidamente licenciadas e firmadas pela Contratada, para fins de reciclagem;

- b.1) o óleo não poderá ser armazenado por mais de 1(uma) semana, nem mesmo ser transformado em outros subprodutos nas dependências da Contratante;
- b.2) é expressamente proibido o descarte do óleo na rede de esgoto ou nos abrigos externos de resíduos da Unidade na qual a Lanchonete está instalada;
- c) a destinação final (semanal) do óleo deverá ser comprovada, mensalmente, à Fiscalização da UFMG, por meio de cópia da Nota Fiscal/Fatura e do Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade, emitidos pela empresa responsável, acompanhados da licença de órgão ambiental, em vigor, para transporte, tratamento e/ou destinação final do resíduo recolhido (para fins de comprovação junto aos órgãos ambientais de que a empresa que coletou o resíduo o destinou de forma correta);
- c.1) na Nota Fiscal/Fatura e no Termo de Recebimento e/ou Responsabilidade deverão constar, além dos dados da empresa responsável pela destinação final, a razão social da Empresa Contratada (Concessionária) e a identificação do estabelecimento a (ex.: Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas).
- 13.5.5. Os **resíduos sólidos comuns não recicláveis** oriundos da limpeza (como por exemplo: de varrição, sanitários e rejeitos) gerados na Lanchonete deverão:
- a) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor cinza claro;
- b) ser controlados pela Contratada, sendo de sua inteira responsabilidade o seu correto acondicionamento e transporte interno, em contenedores específicos (para resíduos comuns) da Contratada, de cor cinza, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de comuns) e, diariamente, colocados em contenedores da UFMG exclusivos para resíduos comuns, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade na qual a Lanchonete está instalada;
- b.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado no contenedor da UFMG exclusivo para resíduos comuns, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;
- c) a coleta e destinação final dos resíduos sólidos comuns não recicláveis será nos termos do **subitem 13.5.1.**
- 13.5.6. Os **resíduos sólidos comuns exclusivamente orgânicos** (oriundos da produção de alimentos e sobras dos pratos), gerados na Lanchonete deverão:
- a) ser acondicionados separadamente em sacos plásticos de cor cinza claro;
- b) ser armazenados, em local adequado, nas dependências da Lanchonete, temporariamente (até que sejam transportados para o abrigo externo de resíduos comuns da Unidade) em contenedores exclusivos (para orgânicos) da Contratada, de cor marrom, devidamente sinalizados (simbologia/indicação de orgânicos) e, diariamente, colocados em contenedores e/ou freezer da Contratada exclusivos para orgânicos, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade na qual a Lanchonete está instalada;

- b.1) durante o dia, quando a capacidade máxima do contenedor intermediário da Contratada for atingida, seu conteúdo deverá ser imediatamente acondicionado em contenedores e/ou freezer da Contratada, no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;
- b.2) em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de resíduos orgânicos nos contenedores da Contratante localizados no abrigo externo de resíduos comuns da Unidade;
- c) a coleta e destinação final dos resíduos sólidos orgânicos será nos termos do **subitem 13.5.2.**

13.5.7. As Lâmpadas fluorescentes utilizadas na Lanchonete deverão:

- a) ser substituídas, quando queimadas, pela Contratada;
- b) ser separadas e acondicionadas em recipientes adequados;
- c) ser encaminhadas para o setor de Serviços Gerais da Unidade na qual a Lanchonete está instalada, o qual dará a destinação correta;
- d) em hipótese alguma, permitir-se-á a colocação de lâmpadas nos contenedores e abrigos de resíduos da Contratante.

13.5.8. As caixas de madeira devem ser devolvidas ao fornecedor imediatamente após o recebimento da mercadoria, como prática, também, de Sustentabilidade Ambiental (**subitem 7.13**);

13.6. Quanto ao acesso à Internet:

13.6.1. Todas as despesas decorrentes da necessidade de Internet serão de responsabilidade da Contratada, inclusive a contratação do serviço.

- a) A Universidade não disponibilizará conexão com a rede de dados obedecendo a Política de Uso da RNP (Rede Nacional de Pesquisa).

13.6.2. Responsabilizar-se pelo pagamento do IPTU, se tal tributo vier a ser imputado à área da Lanchonete pela Prefeitura de Belo Horizonte. A Contratada promoverá, em Guia de Recolhimento para a União – GRU, o ressarcimento à Contratante, caso a guia de cobrança venha nominal a esta.

13.6.3. Qualquer alteração, modificação, acréscimo, redução ou reforma da Lanchonete somente poderá ser realizada mediante elaboração de projetos técnicos, devidamente analisados pela Contratante e com aprovação prévia e por escrito do setor técnico do Departamento de Planejamento e Projetos - DPP/UFMG. As despesas com tais obras e/ou serviços correrão por conta e responsabilidade da Contratada, sem que lhe assista o direito a qualquer indenização e/ou retenção;

13.6.4. Toda e qualquer obra na Lanchonete, mesmo a título de benfeitoria, e instalações de qualquer espécie ou natureza (úteis, necessárias, voluptuárias) serão incorporadas ao patrimônio da UFMG, entretanto, se a Universidade entender conveniente, as benfeitorias eventualmente realizadas deverão ser desfeitas, mesmo que autorizadas pela UFMG, devendo, assim, a área disponibilizada para a Lanchonete ser devolvida pela Contratada nas mesmas condições em que foi entregue.

13.6.5. Instalar, às suas expensas, na área externa da Lanchonete, ou seja, em espaço diferenciado daquele onde é feito o atendimento ao usuário (balcão de atendimento), estrutura que possibilite o funcionamento do caixa. Tal estrutura visa garantir o cumprimento do **subitem 7.8.3** (Quanto à higiene pessoal);

a) a quantidade de caixas deverá ter relação direta com o número de lanches, servidos nos horários de maior movimento do estabelecimento, não podendo ser subdimensionados. As caixas registradoras deverão emitir cupom fiscal.

13.6.6. A Contratada responsabilizar-se-á pela guarda e conservação do imóvel e das redes de instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) da Lanchonete, primando pela manutenção das dependências e instalações, mantendo-os em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

a) manter os equipamentos acoplados aos pontos atualmente existentes na Lanchonete;

b) instalar suportes em aço inox, sob os equipamentos emissores de calor (cafeteira, estufa, forno e outros), se apoiados sobre as bancadas confeccionadas em pedra de ardósia, a fim de garantir sua integridade, uma vez que este material (ardósia) não suporta contato com equipamentos de alta temperatura, pois causam sua ruptura e quebra;

b.1) equipamentos de grande porte (como chapas, fornos elétricos e outros) não poderão ser apoiados sobre as bancadas, devendo ser apoiados em base própria.

c) comunicar por escrito à UFMG qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

d) providenciar, imediatamente, o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias, inutilização ou fragmentação e demais prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;

e) cumprir para a manutenção da rede de gás os requisitos abaixo:

e.1) ser realizada anualmente, contados da data de Início das Atividades, por se tratar de lugar público e com elevado trânsito de pessoas;

e.2) ser realizada por Empresa especializada, por meio de Ensaio de Estanqueidade em Rede de Gás Canalizado. Devendo ser realizada, também, as manutenções necessárias (tais como: substituição de mangueiras e válvulas de gás GLP);

e.3) ser comprovada à Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas, sempre que realizada, por meio de cópia do Laudo de Ensaio de Estanqueidade e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART.

- 13.6.7. Todas as luminárias localizadas sobre a área de preparação dos alimentos devem ser apropriadas e/ou estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.
- 13.6.8. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimento, inclusive sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.
- 13.6.9. Toda manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito da Lanchonete será de responsabilidade da Contratada, que arcará com o ônus advindo dessa ação.
- 13.6.10. Acréscimos de cargas elétricas para redes de instalação deverão ser devidamente analisados pela Contratante e obter aprovação prévia e por escrito do setor técnico do Departamento de Planejamento e Projetos - DPP/UFMG, sendo que deverá ser enviada uma cópia ao Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO.
- 13.6.11. Providenciar junto aos órgãos competentes as licenças necessárias para o funcionamento das atividades Objeto do Contrato: recolher todos os impostos, taxas, contribuições e demais tributos que vierem a incidir sobre o imóvel em decorrência das atividades realizadas durante toda a vigência do prazo contratual.
- 13.6.12. Considerar os investimentos necessários como: aquisição de utensílios, equipamentos, treinamentos e demais custos inerentes ao bom funcionamento do estabelecimento e, conseqüentemente, cumprimento contratual.
- 13.6.13. Entregar, ao término do Contrato, as instalações físicas externas e internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver) em perfeito estado de limpeza e conservação, inclusive pintura do estabelecimento e, no mínimo, conforme Relatórios Fotográfico e Descritivo anexo ao Contrato.
- a) a avaliação da rede de gás deverá ser realizada por Empresa especializada, por meio de Ensaio de Estanqueidade em Rede de Gás Canalizado. Devendo ser realizada, também, as manutenções necessárias (tais como: substituição de mangueiras e válvulas de gás GLP);
- b) a avaliação deverá ser comprovada por meio de cópia do Laudo de Ensaio de Estanqueidade e Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, os quais deverão ser anexados ao Relatório Descritivo.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 14.1. Não será admitida a subcontratação do Objeto licitatório.

15. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que:
- 15.1.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- 15.1.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do Contrato;
- 15.1.3. Não haja prejuízo à execução do Objeto pactuado;
- 15.1.4. Haja a anuência expressa da Administração à continuidade do Contrato.

16. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO¹⁴

- 16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos **arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993 e dos arts. 10 e 11 do Decreto nº 9.507, de 2018.**
- 16.2. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do Contrato.
- 16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Instrumento.
- 16.4. A Fiscalização da UFMG 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.**
- 16.5. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no **item 20 (Das Sanções Administrativas)**, e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos **artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.**
- 16.6. 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.
- 16.7. A Fiscalização Técnica do Contrato será exercida por meio da Divisão de Serviços Comunitários-DISEC do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços

¹⁴ Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto.

Operacionais-DLO da UFMG ou por prepostos designados na forma do **Art. 67 da Lei nº. 8.666, de 21/06/1993 e do art. 10º do Decreto nº. 9.507, de 21/09/2018**, avaliará constantemente a execução do Objeto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo ser aplicadas as sanções administrativas cabíveis, considerando o grau de relevância e nos termos do **item 20** (Das Sanções Administrativas), em caso de descumprimentos contratuais.

16.8. A Fiscalização Técnica do Contrato avaliará constantemente a execução do Objeto por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no **item 17** (Da Metodologia de Avaliação da Execução dos Serviços), bem como:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade e prazos mínimos exigidos os serviços contratados;
- b) os recursos humanos empregados em função da quantidade, função e da formação profissional exigidas;
- c) a qualidade e a quantidade dos recursos materiais utilizados;
- d) a adequação dos serviços prestados à rotina de execução estabelecida;
- e) o cumprimento das demais obrigações decorrentes do Contrato; e
- f) a satisfação do público usuário.

16.8.1.A Fiscalização Técnica poderá ser assistida e composta por nutricionistas do Departamento de Nutrição/Escola de Enfermagem da UFMG.

16.8.2.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 Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.8.3.O Fiscal Técnico deverá apresentar ao Preposto da Contratada a avaliação da execução do Objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.8.4.O Preposto deverá ter ciência da avaliação realizada.

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

16.8.6.A Contratada 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.

16.8.7.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 devem ser aplicadas as sanções à Contratada de acordo com as regras previstas neste Instrumento.

16.8.8.O Fiscal Técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.8.9.A conformidade dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada de acordo com o estabelecido neste Instrumento.

16.9. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

16.9.1.A Fiscalização Patrimonial (física e bens): será feita pela Seção de Serviços Gerais da Faculdade de Ciências Econômicas ou por quem a Diretoria determinar.

16.9.2.A Fiscalização do pagamento de encargos financeiros será conforme a seguir:

- a) aluguel, água/esgoto, resíduos: será feita pelo Setor Financeiro do Departamento de Logística de Suprimentos e de Serviços Operacionais-DLO;
- b) energia elétrica: será feita pelo Setor Financeiro da Faculdade de Ciências Econômicas;
- c) telefone: será feita pela Diretoria da Faculdade de Ciências Econômicas ou por quem ela determinar.

16.10. A fiscalização de que trata este **item** não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o **art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993**.

17. DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS¹⁵

17.1. Os serviços deverão ser executados nos termos estabelecidos neste Instrumento.

17.2. Os serviços serão avaliados por meio de: Inspeções Técnicas, Pesquisa de Satisfação, informações de usuários, dentre outros.

17.2.1.Serão avaliadas todas as obrigações constantes neste Instrumento, observando os parâmetros mínimos a seguir:

- a) Segurança, no que se refere às condições higiênico-sanitárias, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos;
- b) Segurança, no que se refere às condições de higiene e limpeza das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;

¹⁵ Índice de Medição de Resultados-IMR não se aplica aos serviços, Objeto deste Termo de Referência, pois a contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante. Portanto os itens: "Do Recebimento e Aceitação do Objeto" e "Do pagamento" foram substituídos por "Da Metodologia de Avaliação e Da Execução dos Serviços".

- c) Segurança, que se refere ao quadro de empregados (quantidade, capacitação técnica, registro funcional, aptidão – saúde ocupacional e clínica);
- d) Confiabilidade, que se traduz na habilidade para executar um serviço prestado e na capacidade para realizar o serviço prometido sem erros;
- e) Aspectos Tangíveis, isto é, a aparência das instalações físicas, equipamentos, móveis, utensílios, apresentação dos empregados, ferramentas e instrumentos de comunicação;
- f) Apresentação, que é associada ao cardápio, em como o alimento está sendo preparado e apresentado aos consumidores;
- g) Empatia, que se refere à atenção individualizada aos clientes que utilizam o serviço, incluindo o esforço em atender às necessidades específicas desses;
- h) Receptividade, ou seja, a disposição para ajudar os clientes, caracterizada por atenção personalizada, rapidez no atendimento, eficácia em resolver os problemas e a delicadeza dos colaboradores;
- i) *Servicescapes*, que se refere à influência do ambiente na qualidade dos serviços, dadas as suas condições de temperatura, iluminação, ruído, cheiro, estética (design e decoração), layout, conforto de assento, número e aparência dos empregados (*service staff*), etc.;
- j) Ações Ambientais (gestão ambiental).

18. DO REAJUSTE¹⁶

- 18.1. Os preços são fixos e irremovíveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.
- 18.2. Dentro do prazo de vigência do Contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se os índices a seguir, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade (**Justificativa – Índices de Reajustes Aplicados**).
- 18.2.1. **Quadro 1 – Cesta Básica de Produtos:** contados 12 (doze) meses a partir da data da apresentação da proposta, pela variação do IPCA (Índice de Preços ao Consumidor Amplo), item “Alimentação Fora da Residência”, medido pelo IPEAD/UFMG (Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas, Administrativas e Contábeis de Minas Gerais).
 - a) o reajuste será efetivamente aplicado em até 02 (dois) dias úteis após divulgado o índice oficial. Durante esse interim a Contratada deverá manter os preços;
 - b) para o cálculo dos reajustes tomar-se-á como índice inicial aquele vigente no mês de apresentação da proposta e índice final aquele vigente no mês do reajuste.

¹⁶ Item adaptado em função das características (não há despesas para a Contratante, e sim receita) e necessidades do Objeto.

- 18.2.2. **Concessão Remunerada de Uso:** contados 12 (doze) meses a partir da data de Início das Atividades, pelo IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado) ou outro que venha a ser fixado pelo Governo Federal, para atualização do valor mensal pago pela Contratada a título de indenização pecuniária (aluguel).
- 18.3. O reajuste poderá ocorrer em periodicidade inferior a 12 (doze) meses, caso haja autorização expressa do Governo Federal, por critérios a serem posteriormente definidos.
- 18.4. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.
- 18.5. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 18.6. 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.
- 18.7. 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.
- 18.8. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, em que deverão ser formalizadas por aditamento.
- 18.9. O reajuste e/ou revisão das tarifas de água, e energia elétrica e eventuais taxas relativas ao recolhimento de resíduos, ocorrerá de acordo com as normas das empresas/concessionárias dos serviços, por iniciativa dessas, conforme disposto no **item 13** (Das Instalações Físicas e Seu Ônus).

19. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 19.1. O adjudicatário 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 do Contrato.
- 19.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Contratante, contados da assinatura do Contrato, a Contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por:
- 19.2.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública.
- 19.2.2. Seguro-garantia. ou
- 19.2.3. Fiança bancária.
- 19.3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa prevista na **alínea "e" do subitem 20.2.2** (Das Sanções Administrativas).

- 19.4. 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**.
- 19.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, conforme **subitem 3.1. do Anexo VII-F da IN nº 05/2017 - SEGES/MP**.
- 19.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 19.6.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do Objeto do Contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas.
- 19.6.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do Contrato.
- 19.6.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada.
- 19.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no **subitem anterior**, observada a legislação que rege a matéria.
- 19.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 19.9. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 19.10. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do **artigo 827 do Código Civil**.
- 19.11. No caso de alteração do valor do Contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 19.12. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, contados da data em que for notificada pela UFMG por meio de Ofício entregue mediante recibo.
- 19.13. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 19.14. Será considerada extinta a garantia:
- 19.14.1. 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 Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do Contrato.
- 19.14.2. 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 **alínea "h2" do subitem 3.1. do Anexo VII-F da IN nº 05/2017 - SEGES/MP**

- 19.15. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.
- 19.16. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS¹⁷

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

20.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação.

20.1.2. Ensejar o retardamento da execução do Objeto.

20.1.3. Falhar ou fraudar na execução do Contrato.

20.1.4. Comportar-se de modo inidôneo.

20.1.5. Cometer fraude fiscal.

- 20.2. Pela inexecução total ou parcial do Objeto deste Instrumento, a Administração pode aplicar à Contratada as seguintes sanções:

20.2.1. 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.

20.2.2. Multa de:

- a) 10% (dez por cento) do valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 30(trinta) meses), em caso de não iniciar as atividades no prazo estabelecido pela UFMG, caso o atraso se dê por até 15 dias. A partir do 16º (décimo sexto) 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) a partir do 16º (décimo sexto) e até o 30º (trigésimo) dia, para cada dia de atraso, será acrescido à multa prevista na **alínea anterior** a multa pro rata die;
- c) 20% (vinte por cento) sobre o valor total do Contrato (valor mensal multiplicado por 30(trinta) meses), em caso de inexecução total do Contrato. Será considerado como inexecução total do Contrato, com a consequente rescisão contratual, se em até 30 (trinta) dias as atividades não tiverem sido iniciadas. As multas serão cumulativas;

¹⁷ Item adaptado em função das necessidades e características do Objeto e conforme faculta a IN 05/2017.

- d) 5% (cinco por cento) a 50% (cinquenta por cento) sobre o valor mensal da Concessão Remunerada de Uso, no caso de descumprimento Contratual, conforme detalhamento constante das **Tabelas 1 e 2 - Anexo VI¹⁸** (Graus, Correspondências e Infrações);
- e) 0,07% (sete centésimos por cento) sobre o valor total da Concessão Remunerada de Uso (valor mensal multiplicado por 30(trinta) meses) por dia de atraso na apresentação da garantia prevista no **item 19** (Da Garantia de Execução), 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 Contratante a promover a rescisão do Contrato;
- f) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 20.2.3. 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.
- 20.2.4. 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.
- a) a Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista **neste subitem** também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no **subitem 20.1**.
- 20.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 20.3. As sanções previstas nos **subitens 20.2.1, 20.2.3, 20.2.4 e 20.2.5** poderão ser aplicadas à Contratada juntamente com as de multas.
- 20.4. Também ficam sujeitas às penalidades dos **subitens 20.2.3 e 20.2.5**, nos termos do **art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993**, as empresas ou profissionais que:
- 20.4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.
- 20.4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.
- 20.4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 20.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na **Lei nº 8.666, de 1993**, e subsidiariamente a **Lei nº 9.784, de 1999**.

¹⁸ Anexo específico, a fim de melhor entendimento, visualização e aplicação, tendo em vista as especificidades e complexidade de infrações/indicadores elencados.

20.6. Cada uma das multas se submete às seguintes disposições:

20.6.1. Durante a execução contratual, o valor da multa deverá ser depositado na conta da Contratante, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pela Contratante.

a) a multa deverá ser recolhida no prazo estabelecido na comunicação enviada pela autoridade competente.

20.6.2. Quando aplicada no último mês de vigência do Contrato, será descontada da garantia, se prestada mediante caução em dinheiro, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

a) se a garantia não abranger o valor da multa, a diferença da multa deverá ser depositada, pela Contratada, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, na conta da Contratante, mediante Guia de Recolhimento para a União - GRU a ser fornecida pela Contratante.

b) se a garantia for efetivada em outras modalidades, o valor da multa deverá ser depositado, na conta da Contratante, por meio da Guia de Recolhimento para a União - GRU, a ser fornecida pela Contratante.

20.7. 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**.

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

20.9. 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.

20.10. 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.

20.11. 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.

20.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores.

20.13. A aplicação de uma das penalidades previstas não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

- 20.14. Reiterados descumprimentos das cláusulas contratuais ensejarão na rescisão contratual.
- 20.15. Multa, sobre o valor da Concessão Remunerada de Uso, em caso de rescisão contratual por qualquer das partes, nos percentuais abaixo, os quais incidirão sobre a soma dos meses que não serão cumpridos até o limite dos 30 (trinta) meses contratuais:
- 20.15.1. Entre o 1º e o 10º mês: 30% (trinta por cento).
- 20.15.2. Entre o 11º e o 20º mês: 20% (vinte por cento).
- 20.15.3. Entre o 21º e 28º mês: 10% (dez por cento).

21. DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR

- 21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no Edital.
- 21.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital. Dentre eles, a licitante deverá:
- 21.2.1. Declarar, sob penas da lei, de que não se encontra em débito com a UFMG (**Justificativa – Declaração de Inexistência de Débito Com a UFMG**).
- 21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 21.3.1. Apresentar atestado(s) de capacidade técnica operacional, em nome da licitante, que deverão conter nomes legíveis dos seus emitentes e número de telefone/fax ou endereço eletrônico, para contato e ser(em) fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove que a licitante executa ou executou serviços da mesma natureza dos constantes neste Instrumento, compatíveis em características, prazo e quantidades com o Objeto da licitação, devendo, portanto, conter no mínimo, as seguintes informações de modo a demonstrar a compatibilidade:
- a) será(ao) considerado(s) compatível(is) em características com o Objeto ora licitado o(s) atestado(s) que comprovar(em) que a licitante executa ou executou serviços de fornecimento refeições coletivas, com atendimento direto ao público, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada (**Justificativa – Necessidade de Atestado de Capacidade Técnica**);
- b) quanto ao tempo, pelo menos 01 (um) dos atestados apresentados deverão comprovar o prazo mínimo de 12 (doze) meses ininterruptos de atuação em serviços com características semelhantes ao escopo deste Instrumento (serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e treinada);
- b.1.) não serão aceitos atestados que fazem referência a eventos esporádicos e de curta duração, menos de 12 (doze) meses, uma vez que não garantem a capacidade

técnica e operacional da empresa em manter a perenidade no atendimento, conforme previsto na **alínea "c" deste subitem**.

- c) no que diz respeito às quantidades, será(ão) admitido(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) que a licitante executa ou executou serviços de fornecimento de refeições coletivas, com atendimento direto ao público em local com circulação diária de no mínimo 412 (quatrocentas e doze) pessoas, o que representa 50% da média do público circulante, diário, conhecido da unidade;
 - d) permitir-se-á o somatório de atestados para apuração dos quantitativos exigidos na **alínea "c"**, desde que se refiram a um período mínimo de 06 (seis) meses ininterruptos e concomitantes de atuação, de modo a demonstrar a capacidade operacional da licitante.
 - e) os atestados deverão conter nomes legíveis dos seus emitentes e número de telefone/fax ou endereço eletrônico, para contato;
 - e.1.) em caso de atestado(s) de capacidade técnica referente(s) à Contrato de prestação de serviços para a UFMG, estes deverão ser emitidos pelo órgão Fiscalizador do Contrato em questão.
 - f) a licitante deverá apresentar o(s) atestado(s) de capacidade técnica devidamente autenticado(s), ou apresentar o original para ser conferida a sua autenticidade pelo Pregoeiro.
- 21.3.2. Apresentar prova do registro de um Nutricionista junto ao Conselho Regional de Nutricionistas-CRN, contendo nome, número do registro válido junto ao CRN, que necessariamente pertença ao quadro permanente da empresa e que deverá ser o Responsável Técnico pelos serviços durante a execução contratual (**Justificativa – Registro Profissional Junto ao CRN – Responsável Técnico**).
- a) o Responsável Técnico acima elencado deverá pertencer ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, entendendo-se como tal, para fins deste Instrumento, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de Contrato/Estatuto Social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com Contrato escrito firmado com a Licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso o licitante se sagre vencedor do certame. Caso a vinculação se dê por declaração de disponibilidade futura deverá a mesma conter nome, CPF e número do registro válido do profissional junto ao CRN, ser assinada pelo(s) profissional(ais) e pela licitante.
- 21.3.3. Apresentar declaração de que irá apresentar a Prova de Registro ou Inscrição da licitante no Conselho Regional de Nutrição, conforme disposto na **Resolução nº 378, de 28/12/2005 do Conselho Federal de Nutricionistas**, mediante a Certidão de Registro e Quitação, válida, no ato da assinatura do Contrato (**Justificativa – Inscrição da Licitante no CRN**).
- 21.3.4. Apresentar, para qualificação técnico-operacional, declaração de que instalará escritório na região metropolitana de Belo Horizonte, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da vigência do Contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante,

bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados.

21.3.5. Apresentar Atestado de Vistoria ou Declaração, emitida pela licitante, de que conhece as condições locais para execução do Objeto, caso opte por não realizá-la, nos termos estabelecidos no **item 6** (Da Vistoria Para a Licitação).

21.3.6. Poderão participar da licitação os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao Objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes neste Instrumento.

21.4. Para a realização do Objeto da licitação, a Contratada deverá entregar declaração de que instalará escritório na região metropolitana de Belo Horizonte, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias corridos, contados a partir da vigência do Contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da Contratante, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos empregados, conforme **item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017**.

a) a estrutura administrativa além de possuir telefone fixo e endereço eletrônico, deverá funcionar de segunda a sexta-feira em horário comercial (compreendido entre 08:00 e 18:00 horas), de forma a proporcionar que tudo relacionado ao Contrato, seja nela resolvido.

21.5. Os critérios de aceitabilidade de preços serão¹⁹:

21.5.1. Sendo inviável tecnicamente a divisão do Objeto, bem como sua adjudicação a mais de um fornecedor, este será formado por grupos contendo itens da Cesta Básica de Produtos a serem ofertados obrigatoriamente pela Contratada, conforme **Quadro 1 - Cesta Básica de Produtos** do **Anexo I** deste Instrumento, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que compõe o referido **Quadro**, no máximo, aos respectivos preços médios unitários indicados.

a) Valor Global Máximo Aceitável: R\$ 193,91 (Cento e noventa e três reais e noventa e um centavos).

b) Valores Unitários Máximos: conforme **Anexo I, Quadro 1**.

21.6. Critério de julgamento:

21.6.1. O presente certame é do tipo MENOR PREÇO, sagrando-se vencedora a licitante que ofertar o MENOR PREÇO MÉDIO GLOBAL para a Lanchonete constante do Objeto, conforme Modelo de Proposta – **Anexo IV**, observando as especificações técnicas e os parâmetros mínimos de desempenho e qualidade definidos neste Instrumento e seus anexos.

¹⁹ Item adaptado, pois esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, uma vez que não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG

21.6.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço médio unitário total fixado no **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

- a) as licitantes deverão oferecer proposta para todos os itens que compõe o **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos) do estabelecimento (Lanchonete).

21.6.3. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no Edital.

22. DA ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS

22.1. Para os itens da Cesta Básica: preços máximos a serem praticados na Lanchonete são os estabelecidos no **Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos) do **Anexo I (Justificativa – Valor do Preço da Refeição)**.

22.1.1. Os preços máximos foram obtidos a partir de ampla pesquisa de mercado, anexa ao Estudo Preliminar.

22.2. Para a Concessão Remunerada: o preço mensal está estabelecido no **subitem 13.2.1.** (Quanto à Concessão Remunerada de Uso).

22.2.1. O valor da Concessão Remunerada de Uso foi definido por meio de estudo realizado pela Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas Administrativas e Contábeis de Minas Gerais – IPEAD/FACE/UFMG, anexo ao Estudo Preliminar.

23. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

23.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.

23.1.1. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços na Lanchonete serão providas pela Contratada.

23.1.2. Os serviços prestados e produtos comercializados na Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

24. DOS PREÇOS PRATICADOS²⁰

24.1. Para os itens da Cesta Básica de Produtos **Quadro 1**, deverão ser praticados na Lanchonete os preços estabelecidos no **Quadro 1 do Anexo I (Justificativa – Valor do Preço da Refeição)**, os quais foram informados pela licitante no momento da proposta comercial.

²⁰ Item acrescido, pois trata-se de informação importante considerando o Objeto a ser licitado e segue a IN 05/2017

- 24.2. Os produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1**, tais como, itens de: bomboniere (balas, chicletes, chocolates, sorvetes etc.), confeitaria (*croissants* simples ou recheados, tortas e bolos recheados, sonho etc.), *fast food* (cachorro quente, mini pizza, hambúrgueres etc.), refrigerantes, embalagens tipo “marmitex”, poderão ser oferecidos pela Contratada aos preços de mercado, desde que:
- 24.2.1. Solicitados previamente pela Contratada, por meio de Tabela distinta da Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1** e após autorização expressa da Fiscalização da UFMG, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica, acompanhada dos preços estimados para venda.
- a) os preços dos produtos não contemplados pela Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1** poderão ser modificados mediante solicitação da Contratada e após autorização expressa da Fiscalização da UFMG, após verificação dos preços praticados no mercado. Tal solicitação deverá ser encaminhada à Fiscalização Técnica, acompanhada dos preços estimados para venda.
- 24.3. A Contratada deverá manter afixada em local visível e em suporte apropriado as Tabelas, distintas, contendo os preços dos produtos da Cesta Básica de Produtos – **Quadro 1, subitem 24.1**, e a Tabela de preços com os produtos diversos, **subitem 24.2**.
- 24.3.1. As Tabelas devem ser apresentadas em papel ofício, digitadas em caixa alta (maiúsculas), sendo que a Tabela de preços com os produtos diversos deverá conter a aprovação/autorização expressa da Fiscalização da UFMG, por meio de carimbo e assinatura em todas as folhas/páginas da Tabela.
- 24.4. É vedada a cobrança de preços diferenciados para os diversos componentes dos lanches nutritivos.
- 24.5. A Contratada não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.
- 24.6. O material descartável (palitos, guardanapos e etc.), molhos (inglês, pimenta, maionese, *ketchup*, mostarda), sal, azeite e vinagre também não poderão ser cobrados dos usuários.
- 24.7. É vedada a inclusão de valores extras nos preços das tabelas pré-fixadas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex, tampouco alteração nos preços preestabelecidos neste Instrumento senão por meio de aditivo contratual.

25. ANEXOS

Constituem parte integrante deste Instrumento, **os quais deverão constar também como parte integrante do Contrato**, os seguintes Anexos:

- a) **Anexo A** - Documento de Formalização da Demanda.
b) **Anexo C** – Mapa de Riscos.

- c) **Anexo I – Quadro 1** (Cesta Básica de Produtos); **Quadro 2** (Composição de cardápio para lanche nutritivo).
- d) **Anexo II** – Justificativas.
- e) **Anexo III** – Calendário Acadêmico.
- f) **Anexo IV** – Modelo de Proposta.
- g) **Anexo V** – Modelos: **A** – Atestado de Vistoria e **B** - Declaração de Efetivo Conhecimento.
- h) **Anexo VI** – Graus, Correspondências e Infrações.
- i) **Anexo VII** – Estimativa Detalhada de Preços.
- j) **Anexo VIII** – Planta Baixa do Estabelecimento.

Belo Horizonte, 20 de dezembro de 2019.



Silmara Alves Oliveira
Diretora da DISEC/DLO/UFMG

Aprovo o Presente Termo de Referência, nos termos do **Inciso II do Art. 14 do Decreto nº. 10.024/2019**.

Nos termos do **Inciso III do Art. 13**, do mesmo Decreto, determino a abertura de Processo Licitatório, modalidade Pregão Eletrônico, para a contratação de empresa que celebrará Contrato com a UFMG para a prestação dos serviços, Objeto deste Termo de Referência.



Altair Damásio Dias
Diretor Geral do DLO

Declaração

Declaramos que a minuta utilizada para a elaboração deste Termo de Referência – Pregão Eletrônico – nº 019/2019 foi disponibilizada no site da Advocacia Geral da União – AGU, realizada pela Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União – Termo de Referência – Modelo para Pregão Eletrônico: Serviços Contínuos sem dedicação exclusiva de mão de obra. Alteração em 16/10/2019.

Belo Horizonte, 20 de dezembro de 2019.



Silmara Alves Oliveira
Diretora da DISEC/DLO/UFMG

EM BRANCO

ANEXO I

A) Lanchonete da Faculdade de Ciências Econômicas

QUADRO 01 – CESTA BÁSICA DE PRODUTOS			
GRUPO	DESCRIÇÃO DO ITEM	VARIEDADES - ESPECIFICAÇÃO	PREÇO MÉDIO UNITÁRIO
01	Sanduíches Frios (Lanche Nutritivo)	06 tipos de pães 06 tipos de recheios 04 tipos de queijos 06 tipos de molhos 09 tipos de vegetais 06 tipos de adicionais	R\$ 16,00 (un.)
02	Massas (Lanche Nutritivo)	02 tipos	R\$ 09,09 (un.)
03	Crepes e Panquecas (Lanche Nutritivo)	05 recheios	R\$ 16,83 (un.)
04	Saladas (Lanche Nutritivo)	04 tipos	R\$ 21,80 (un.)
05	Tortas e Doces (fatia)	06 tortas 05 doces 03 pavês 01 Pudim de Leite Condensado	R\$ 10,63 (un.)
06	Salgados (unidade – min. 120 g.)	Biscoito de Queijo	R\$ 1,98 (un.)
		Coxinha de Frango simples	R\$ 3,26 (un.)
		Coxinha de Frango com Catupiry	R\$ 3,51 (un.)
		Empada de Frango simples	R\$ 3,01 (un.)
		Empada de Frango com Catupiry	R\$ 3,19 (un.)
		Empada de Palmito	R\$ 3,04 (un.)
		Enrolado de Presunto com Muçarela	R\$ 3,24 (un.)
		Enrolado de Salsicha	R\$ 3,07 (un.)
		Pastel Assado	R\$ 3,24 (un.)
		Pão de Queijo	R\$ 2,31 (un.)
		Tortinha de Frango simples	R\$ 3,17 (un.)
		Tortinha de Frango com Catupiry	R\$ 3,56 (un.)
		Integral	R\$ 2,51 (un.)
		Sem glúten	R\$ 2,04 (un.)
		Vegano	R\$ 2,04 (un.)
		Vegetariano	R\$ 2,04 (un.)
07	Bolos (fatia)	Com calda	R\$ 2,04 (un.)
		Comum - mínimo 02 sabores	R\$ 1,47 (un.)
08	Bebidas	Achocolatado (300 ml)	R\$ 1,99 (un.)
		Água de Coco - caixinha (200ml)	R\$ 2,23 (un.)
		Água com gás (500ml)	R\$ 2,21 (un.)
		Água sem gás (500ml)	R\$ 2,08 (un.)

f

0210V

DLO

PRA

UFMG

DEPARTAMENTO DE
LOGÍSTICA DE SUPRIMENTOS
E SERVIÇOS OPERACIONAISPRÓ-REITORIA DE
ADMINISTRAÇÃO

		Café com Leite (300 ml)	R\$ 1,60 (un.)
		Café Expresso	R\$ 2,24 (un.)
		Cafezinho	R\$ 1,04 (un.)
		Cappuccino com água	R\$ 1,94 (un.)
		Cappuccino com leite	R\$ 2,33 (un.)
		Energético - lata (250ml)	R\$ 4,72 (un.)
		Isotônico	R\$ 3,51 (un.)
		Refresco (300 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 1,69 (un.)
		Refrigerante (250 ml)	R\$ 1,83 (un.)
		Refrigerante - lata (350 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,50 (un.)
		Refrigerante - garrafa (600 ml) - mínimo 02 sabores	R\$ 4,41 (un.)
		Suco - caixinha (200 ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 1,93 (un.)
		Suco - lata (335ml) - comum, diet e light - mínimo 02 sabores de cada	R\$ 3,26 (un.)
		Suco Natural (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 2,89 (un.)
		Suco Concentrado de Polpa de Fruta (300 ml) - mínimo 03 sabores	R\$ 2,28 (un.)
		Vitamina de Frutas (300 ml)	R\$ 2,44 (un.)
09	Diversos	Cachorro Quente	R\$ 2,60 (un.)
		Creme de Açaí (300 ml)	R\$ 5,58 (un.)
		Misto Quente	R\$ 2,92 (un.)
		Pão com Ovo	R\$ 1,44 (un.)
		Salada de Frutas (300 ml) - com no mínimo 04 frutas	R\$ 2,92 (un.)
		Sanduíche Natural (industrializado)	R\$ 5,33 (un.)
PREÇO MÉDIO GLOBAL			R\$ 193,91

QUADRO 02 – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO PARA O LANCHE NUTRITIVO

PREPARAÇÕES	TIPOS DE ALIMENTOS	FREQUÊNCIA
Sanduíches Frios	06 tipos de pães a exemplo de: Francês, Baguete, Brioche, Croissant, Integral, Árabe	diariamente
	06 tipos de recheios sendo que o comensal poderá escolher 01 (um) tipo (exemplos: Presunto, Rosbife, Frango, Peito de Peru, Salaminho e Atum)	diariamente
	04 tipos de queijos sendo que o comensal poderá escolher 01 (um) tipo (exemplos: Suíço, Muçarela, Prato, Cheddar)	diariamente
	06 tipos de molhos sendo que o comensal poderá escolher até 02 (dois) tipos (exemplos: Mostarda e mel, Barbecue, Parmesão, Mostarda, Maionese, Chiplote)	diariamente
	09 tipos de vegetais sendo que o comensal poderá escolher 04 (quatro) tipos. (exemplos: Alface, Rúcula, Tomate, Pimentão, Pepino, Cebola Agri-doce, Azeitonas, Picles, Milho)	diariamente
	06 tipos de adicionais: Bacon, Tomate seco, Cream Chesse, Batata Palha	diariamente
Massas	01 (penne, talharim, espaguete) ao Molho Quatro Queijos 01 (penne, talharim, espaguete) ao Sugo	diariamente
Crepes e Panquecas	01 tipo com Queijo, Tomate e Manjerição 01 tipo com Queijo, Presunto, Tomate e Orégano 01 tipo com Frango com Catupiry 01 tipo com Queijo, Salsa, Champion, Alho, Orégano e Rúcula 01 tipo com Atum, Tomate, Cebola e Queijo Parmesão	diariamente
Saladas	01 tipo de salada de Folhas Verdes: Alface, Agrião e Escarola 01 tipo Salada Mesclada: Alface, Rúcula, Endívia e Manga 01 tipo de Salada de Legumes com Queijo: Cenoura, Abobrinha, Rabanete e Muçarela 01 tipo de Salada Verão: Alface, kani, Abacaxi e Manga	diariamente
Tortas e Doces	06 tipos de tortas a exemplo de: Floresta Negra, Holandesa, Limão, Coco, Morango, Nozes, Cheesecake, Rocambole etc.	diariamente
	05 tipos de doces a exemplo de: Brownie, Cupcake, Brigadeiro, Cajuzinho, Chapéu de Napoleão, Quindim, Palha Italiana etc.	diariamente

	03 tipos de Pavê a exemplo de: Amendoim, Chocolate, Abacaxi, Prestigio, Bis, Pêssego etc.	diariamente
	01 Pudim de Leite Condensado	diariamente

1. Acompanhamentos diários:

1.1. Vinagre, Azeite de Oliva, Pimenta Calabresa, Pimenta do Reino, Orégano.

Belo Horizonte, 20 de dezembro de 2019.


Silmara Alves Oliveira
Diretora da DISEC/DLO/UFMG

ANEXO II
TERMO DE CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI, A
UNIVERSIDADE FEDERAL DE MINAS GERAIS E A
EMPRESA**

A Universidade Federal de Minas Gerais, autarquia federal de regime especial, CNPJ 17.217.985/0001-04, situada na Av. Presidente Antônio Carlos, nº. 6.627, Pampulha - Belo Horizonte/MG, neste ato denominada CONTRATANTE e representada por seu Pró-Reitor de Administração, Prof. Ricardo Hallal Fakury, Carteira de Identidade M 318361, CPF nº 253.115.736-00, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo nº 23072.053966/2019-10** 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 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão nº 019/2019**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada para a exploração comercial dos serviços de Lanchonete na Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG, de forma segura e com qualidade sanitária, sensorial, nutricional e ambiental garantidas, utilizando na execução dos serviços mão de obra especializada e capacitada, 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:

ITEM (SERVIÇO)	LOCAL DE EXECUÇÃO	QUANTIDADE	HORÁRIO/ PERÍODO	VALORES

1.4. Será concedido à CONTRATADA o direito ao uso da área descrita no subitem anterior, nas condições do Termo de Referência.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O Contrato terá vigência pelo período de 30 (trinta) meses, contados a partir da data designada no documento denominado “Ordem de Início das Atividades”, expedido pela UFMG, podendo ser prorrogado, por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta), 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.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. Para os itens da Cesta Básica: preços máximos a serem praticados no Restaurante e Lanchonete são os estabelecidos na proposta comercial da contratada, anexa a este contrato.

3.2. Para a Concessão Remunerada: o preço mensal estabelecido é: **R\$9.718,27 (nove mil, setecentos e dezoito reais e vinte e sete centavos).**

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. Esta contratação não comprometerá recursos orçamentários da Administração Contratante, pois não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela UFMG.

4.1.1. As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque e de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços no Restaurante e Lanchonete serão providas pela Contratada.

4.1.2. Os serviços prestados e produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete serão pagos pelos consumidores diretamente à Contratada.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O prazo para pagamento à CONTRATANTE pela concessão de uso, gastos de manutenção e consumo da CONTRATADA e demais condições encontram-se definidos no Item 13 do Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA CONCESSÃO REMUNERADA DE USO

7.1. Todas as condições referentes à Concessão Remunerada de Uso estão estabelecidas no Termo de Referência.

8. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

8.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

9. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

9.1. 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.

10. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

11.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

12. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

12.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

12.1.1. 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;

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

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

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

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

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

12.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3. Indenizações e multas.

13. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

13.1. É vedado à CONTRATADA:

- 13.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- 13.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

14. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

- 14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 14.2. 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.
- 14.3. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

- 15.1. 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.

16. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

- 16.1. 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.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

- 17.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária de Minas Gerais - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

..... de..... de 20.....

Prof. Ricardo Hallal Fakury
Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

ANEXO III

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23072.053966/2019-10

PREGÃO ELETRÔNICO N° 019/2019

Modelo de declaração de inexistência de relação familiar ou parentesco do posto de serviço

Eu _____, portador
do RG nº _____, CPF _____, residente e
domiciliado na _____,
cidade de _____ / _____, CEP _____, declaro,
sob pena de responsabilização administrativa e penal, na forma da legislação vigente, que não sou
cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o
terceiro grau, de servidor ocupante de cargo em comissão ou função de confiança (assessoramento,
chefia ou direção) na Universidade Federal de Minas Gerais - UFMG.

_____, _____ de _____ de 2020.

Assinatura

EM BRANCO