

Termo de Referência 131/2024

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
131/2024	153114-UFRS-UNIVERSIDADE FEDERAL DO RS /RS	MARCOS JOSE DA SILVA	26/08/2024 16:31 (v 7.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra	191/2024	23078568916202369

1. Definição do objeto

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. O objeto do presente instrumento é o **fornecimento de alimentação para o público em geral e por este custeado, sob a forma de bar/lanchonete/Trailer(Restaurantre sobre rodas) fixo no local, através de utilização de espaço público de área pública de 44,45m², de forma onerosa, localizado na Escola de Educação Física Fisioterapia e Dança - ESEFIF, Rua Felizardo, 750 Jardim Botânico, Porto Alegre - RS, Campus Olímpico da Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS**, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

GRUPO I						
Item	Código	Descrição	Unidade de fornecimento	Quantidade estimada para 1 dia com base no consumo atual	Preço máximo por refeição (R\$)	Valor estimado de refeições por dia (R\$)
1	3697	SalgadosNaturais /Comuns: Coxinhas, Risoles, Pão de Queijo, Empadas, Pastéis, Mini Pizzas	Unidade	10	R\$9,27	R\$92,70

2	3697	Sandwiches Naturais /Comuns Cachorro Quente /Torradas Hamburguer Vegetariano/ Comuns/Cheesburger	Unidade	5	R\$23,39	R\$116,95
3	3697	Doces e Salada de Frutas: Tortas fatiadas, Docinhos diversos, Brownie, Chocolate Barra, Alfajor e Salada de Frutas	unidade	5	R\$ 8,90	R\$ 44,50
4	3697	Refrigerantes/Sucos /Água mineral: Refrigerantes em lata e garrafa, sucos integral, sucos em lata e natural em copo, água mineral em garrafa/copo	unidade	10	R\$ 7,09	R\$ 70,90
5	3697	Cafés e chás diversos	unidade	10	R\$ 6,84	R\$ 68,40
TOTAL DO GRUPO I (RS)						R\$393,45

1.2. Os itens da tabela acima exposta serão os determinantes para apurar o vencedor da licitação.

1.2.1. A forma de apresentar lances para os itens será com base na planilha do termo de referência, considerando os valores diários.

1.3. As quantidades estimadas na planilha do subitem 1.1 acima são estimativas, podendo haver variação para mais ou para menos, conforme a movimentação diária de pessoas nas dependências da ESEFID durante o dia.

1.4. Os valores estimados na planilha do subitem 1.1 serão considerados como máximo para aceitação e classificação da proposta pela UFRGS.

1.5. Abaixo segue relação mínima do que a Contratada deverá oferecer ao público da Comunidade usuária dos serviços no Campus Centro, praticando preços compatíveis aos demais estabelecimentos congêneres:

Item	Descrição	Unidade de Fornecimento
1	Coxinha	unidade
2	Risole	unidade
3	Pão de Queijo	unidade
4	Empadas	unidade
5	Pastéis	unidade
6	Torradas	unidade
7	Cachorro Quente	unidade
8	Sandwiches Naturais	unidade
9	Sandwiches Comuns	unidade
10	Hamburguer Vegetariano	unidade
11	Chesburguer de Coração	unidade
12	Chesburguer de Frango	unidade
13	Chesburguer de Carne	unidade
14	Chesburguer Calabresa	unidade
15	Chesburguer Vegano	unidade

16	Baúru de Filé	unidade
17	Baúru de Frango	unidade
18	Baúru de Carne	unidade
19	Fatia de Torta	unidade
20	Docinhos Diversos	unidade
21	Brownie	unidade
22	Chocolate Barra	unidade
23	Alfajor	unidade
24	Refrigerante Garrafa	600ml
25	Refrigerante Garrafa	200ml
26	Refrigerante em Lata	unidade
27	Água Mineral em Garrafa	500ml
28	Água Mineral em Copo	200ml
29	Chás Diversos	unidade
30	Suco Integral	500ml
31	Suco em Lata	unidade
32	Suco Natural em Copo	400ml
33	Café Expresso em Copo	120ml
34	Café Expresso em Taça	120ml
35	Café com Leite Taça	120ml
36	Café Cappuccino	120ml

1.6. Os itens do quadro acima são os mínimos necessários para julgamento da licitação. A Contratada poderá disponibilizar uma gama maior de itens, bem como alternativas de outros pratos feitos conforme exigência do público frequentador.

1.7. A licitação será efetuada por um ÚNICO GRUPO, formado por 5(cinco) itens, conforme tabela constante no subitem 1.1 deste termo, considerando as características dos serviços a serem contratados mediante a utilização de espaço próprio da UFRGS, com vistas à prestação de serviços de alimentação por meio de bar/lanchonete/restaurante.

1.8. Conforme Laudo Técnico emitido, o valor da taxa de ocupação do espaço é o que segue:

Item	Descrição/ Especificação	Unidade	Quantidade	Valor fixo por mês (R\$)	Valor fixo anual (R\$)
1	Prestação de serviços de alimentação por meio de bar /lanchonete/Trailer fixo, através de utilização de espaço público, localizado na ESEFID, CAMPUS OLÍMPICO	Mês	12	959,20	11.510,40

1.9. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.10. O prazo de vigência da contratação é de 1 (um) ano, conforme disciplinado no termo de contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.10.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que a prestação dos serviços de alimentação é importante para atendimento da comunidade universitária (professores, alunos, técnicos administrativos, terceirizados, visitantes) que frequentam Campus Olímpico da Universidade, mediante o fornecimento de es, lanches, cafés, bebidas, considerando o Estudo Técnico Preliminar.

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

2. Fundamentação da contratação

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 92969856000198-0-000001/2024

- II) Data de publicação no PNCP: 19/05/2023
- III) Id do item no PCA: 1822
- IV) Classe/Grupo: 632
- V) Identificador da Futura Contratação: 153114 - 90191/2024

3. Descrição da solução

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3.2. A contratação de serviços de alimentação por meio de bar/lanchonete/Trailer Fixo, mediante utilização de área própria da UFRGS, faz-se necessária em virtude da dificuldade de acesso ao comércio local, o que acarretaria aos servidores, terceirizados e demais colaboradores, um tempo muito maior para acesso a esse tipo de serviço. A existência de um Trailer Fixo nas dependências da UFRGS irá propiciar aos servidores, empregados terceirizados, estagiários e eventuais visitantes, maior comodidade, economia de tempo e ausência de custo de deslocamento para alimentação. É importante destacar que a referida utilização do espaço, além de suprir as necessidades diárias de se proporcionar uma refeição variada e de qualidade aos seus servidores, colaboradores, estagiários, visitantes e usuários do prédio, visa também dar finalidade ao espaço público, que se encontra atualmente em desuso, a título oneroso, considerando os custos para exploração e a retribuição pelo uso do espaço, de acordo com as condições de mercados praticadas na região.

4. Requisitos da contratação

Sustentabilidade

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

- 4.1.1. Realizar o adequado acondicionamento dos resíduos descartados pela Administração;
- 4.1.2. Os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis devem ser acondicionados adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização ao sistema de coleta seletiva ou logística reversa porventura estabelecido;
- 4.1.3. Otimizar a utilização de recursos e a redução de desperdícios e de poluição, através das seguintes medidas, dentre outras:
 - 4.1.3.1. Racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxicas ou poluentes;
 - 4.1.3.2. Substituir as substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
 - 4.1.3.3. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
 - 4.1.3.4. Racionalizar o consumo de energia (especialmente elétrica) e adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada;

4.1.3.5. Utilizar lavagem com água de reuso ou outras fontes, sempre que possível (águas de chuvas, poços cuja água seja certificada de não contaminação por metais pesados ou agentes bacteriológicos, minas e outros);

4.1.3.6. Fornecedor aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução dos serviços;

4.1.3.7. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT sobre resíduos sólidos;

4.1.3.8. Desenvolver ou adotar manuais de procedimentos de descarte de materiais potencialmente poluidores, dentre os quais encontram-se as 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;

4.1.3.9. Lâmpadas fluorescentes e frascos de aerossóis em geral devem ser separados e acondicionados em recipientes adequados para destinação específica;

4.1.3.10. Para as atividades que envolvam a utilização de frascos de aerossol a CONTRATADA deverá providenciar o recolhimento dos frascos originários, recolhendo-os ao sistema de coleta montado pelo respectivo fabricante, distribuidor, importador, comerciante ou revendedor, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada;

4.1.3.11. Para os serviços que envolvam a utilização de lâmpadas fluorescentes a CONTRATADA deverá providenciar o recolhimento e o adequado descarte das lâmpadas fluorescentes de Vapor de Sódio e Mercúrio e de Luz Mista originárias, recolhendo-as ao sistema de coleta montado pelo respectivo fabricante, distribuidor, importador, comerciante ou revendedor, para fins de sua destinação final ambientalmente adequada, conforme artigo 33, inciso V, da Lei nº 12.305, de 2010 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, art. 2º do Decreto nº 9.177/2017 e legislação correlata.

4.1.4. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.5. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 - bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

4.1.6. De acordo com o Art. 4º do Decreto nº 7.746 de 5 de junho de 2012, são considerados critérios e práticas sustentáveis a serem observados na aquisição de bens e contratação de serviços e obras, entre outras (Redação dada pelo Decreto nº 9.178 de 2017):

4.1.6.1. Baixo impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017);

4.1.6.2. Preferência para materiais, tecnologias e matérias primas de origem local;

4.1.6.3. Maior eficiência na utilização de recursos naturais como água e energia;

4.1.6.4. Maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local;

4.1.6.5. Maior vida útil e menor custo de manutenção do bem e da obra;

4.1.6.6. Uso de inovações que reduzem a pressão sobre recursos naturais (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017);

4.1.6.7. Origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, nos serviços e nas obras (Redação dada pelo Decreto nº 9.178, de 2017);e

4.1.6.8. Utilização de produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento (Incluído pelo Decreto nº 9.178, de 2017).

4.1.7. Além destes, conforme Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010, em seu Art. 6º, as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

4.1.7.1. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

4.1.7.2. Adoção de medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

4.1.7.3. Observância da Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

4.1.7.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

4.1.7.5. Realização de programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

4.1.7.6. Separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

4.1.7.7. Respeito às Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

4.1.7.8. Previsão da destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

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

Indicação de marcas ou modelos ([art. 41, inciso I, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

4.2. Não se aplica.

Da vedação de utilização de marca/produto na execução do serviço

4.3. Não se aplica.

Da exigência de carta de solidariedade

4.4. Não será exigida carta de solidariedade

Subcontratação

4.5. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.6. Não será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, tendo em vista o baixo valor mensal do contrato de utilização de espaço público, além de ser um espaço não construído onde haverá a instalação de um Trailer fixo pela Contratada.

Vistoria

4.7. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 09:30h às 11h30h e das 14:00h às 16:00h.

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

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

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

4.10.1. O licitante pode abdicar da vistoria in loco, desde que declare assumir todos e quaisquer riscos advindos da falta de verificação no local de realização dos serviços, responsabilizando, na integralidade, por eventuais dificuldades que a ausência de vistoria possa apresentar para a perfeita execução dos serviços.

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

4.10.3. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

5. Modelo de execução do objeto

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. A CONTRATADA poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo.

5.1.2. Todos os serviços, embora não explicitados nas especificações, todavia necessários à execução do contrato, correrão por conta e serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA.

5.1.3. Caberá à CONTRATADA, quando exigidos pela legislação, providenciar todo e qualquer tipo de licença ou alvarás, junto aos órgãos competentes.

5.1.4. A deverá encaminhar a comprovação de pagamento das mensalidades para o fiscal de contrato, sempre que solicitado.

5.1.5. As despesas com a implantação do bar/lanchonete/restaurante correrão por conta da CONTRATADA;

5.1.6. O início da execução do objeto deverá ser de até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato;

5.1.7. Os serviços deverão ser prestados por uma equipe de funcionários que atendam a demanda existente, considerando o movimento médio de usuários permanentes e eventuais do estabelecimento hoje em funcionamento. Atualmente o estabelecimento serve em torno de 40 lanches, salgados, cafés e sucos conforme item 1.1 deste Termo de Referência.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: Rua Felizardo, 750 Bairro Jardim Botânico na ESEFID da UFRGS, na cidade de Porto Alegre/RS.

5.2.1. Os serviços serão executados por empresa especializada no ramo, de **segunda a sexta-feira das 07h00min às 21h00min e eventualmente aos sábados das 07h30min às 13horas.**

5.2.2. Quando houver necessidade de funcionamento aos domingos e feriados, bem como em horários diversos, a CONTRATADA será informada com antecedência.

5.2.3. Qualquer alteração no horário de funcionamento ou na forma de fornecimento das refeições deve ser previamente autorizada pelo fiscal do contrato.

Funcionamento do bar/lanchonete/Trailer Fixo

5.3. O acesso ao bar é franqueado à comunidade do campus e aos visitantes;

5.4. Entende-se por comunidade do campus o conjunto formado por seus alunos, servidores, estagiários e prestadores de serviços.

5.5. Não será permitida a colocação de propagandas comerciais nas paredes ou área concedida para uso do bar/lanchonete/restaurante.

5.6. Deverá ser disponibilizada aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo do valor cobrado.

5.7. O atendimento deverá ser realizado diretamente na área destinada à prestação do serviço nos horários especificados.

5.8. A CONTRATADA deverá manter higienizado o ambiente do Trailer Fixo e arredores;

5.9. O provimento de todos os meios necessários para a higienização do ambiente será de responsabilidade da CONTRATADA.

Preços praticados

5.10. Os preços dos produtos ofertados devem ser compatíveis com os praticados no mercado de bar/lanchonete, onde está localizado o objeto desta contratação, no caso, Porto Alegre/RS.

5.10.1. Os preços dos itens ofertados somente poderão ser reajustados anualmente e em consonância com as disposições contidas neste Termo de Referência.

5.11. É resguardado à UFRGS o direito de solicitar pesquisas, de forma a comprovar o preço praticado e solicitar a redução dos preços, a qualquer época, se for verificada a incompatibilidade com os preços praticados no mercado local, se necessário.

5.12. A CONTRATADA adotará, de acordo com suas características, a forma de pagamento dos usuários do serviço, não sendo permitido o acréscimo de valores por ocasião da utilização de máquinas de cartão de crédito.

5.13. A tabela com os preços dos produtos ofertados deverá ser afixada no espaço da lanchonete e do restaurante, de modo a possibilitar a consulta pelos usuários.

5.13.1. A CONTRATADA deverá informar à CONTRATANTE, através de documento redigido, os valores a serem ofertados antes de deixá-los à vista no local.

5.14. A CONTRATADA deverá manter numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie pela clientela;

5.15. A CONTRATADA não poderá onerar os preços dos alimentos quando estes forem solicitados quentes ou adoçados.

Responsabilidade técnica pela execução dos serviços

5.16. O responsável técnico deverá efetuar visitas ao estabelecimento.

5.17. O cardápio, assinado pelo responsável, deverá ser disponibilizado com antecedência, para análise e adequação do fiscal em comum acordo com a CONTRATADA, contendo os valores de energia, carboidrato, proteína, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans, fibras, cálcio e sódio. Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.

5.18. O valor calórico diário dos alimentos incluídos no cardápio deve ser controlado, seguindo rigorosamente as orientações nutricionais aqui definidas e atendendo ao valor nutritivo fixado pelo Ministério do Trabalho e Emprego e Portaria Interministerial nº 05/1999 para as atividades leves e intensas.

5.19. Conforme a necessidade (em caso de suspeita de surto de Doença Transmitida por Alimento), deverá ser feita análise microbiológica dos seguintes itens:

- Alimentos: 3 (três) tipos in natura e/ou processados;
- Equipamentos e utensílios: no mínimo de 2 (dois) tipos;
- Pessoal: no mínimo de 10% do total de empregados;
- Ambiental: no mínimo 1 (uma) área designada para fornecimento de alimentação;
- Água.

5.20. A CONTRATADA deverá seguir as normas sindicais, federais, estaduais, higiênico-sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária, nutritivas e sensoriais dos lanches e refeições servidos.

Empregados

5.21. O pessoal necessário à execução do serviço, objeto da presente contratação, será de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observando a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho;

5.22. Deverá ser disponibilizado número de funcionários suficiente, visando prestar um atendimento de boa qualidade aos seus usuários, sendo um funcionário apenas para o caixa, não podendo o mesmo manipular alimentos preparados, embalados ou não.

5.23. Deverão ser mantidos, nos locais de trabalho, somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, e que gozem de boa saúde física e mental;

5.24. Deverão ser utilizados empregados habilitados, em caso de exigência legal, e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

5.25. Os empregados só poderão circular na área de preparação dos alimentos devidamente uniformizados e com toucas e a higiene pessoal adequada e de acordo com a legislação vigente;

5.26. Será exigido dos empregados, o uso de uniforme de cor clara e calçados fechados;

5.27. Os manipuladores de alimentos não poderão portar anéis, aliança, relógios ou outros adornos que possam acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;

5.28. Não será permitido o uso de "bonés" como proteção para os cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

5.29. A CONTRATADA deverá responder pela integridade física e psíquica de seus funcionários, bem como cumprimento das normais contratuais.

Dos uniformes

5.30. Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão da CONTRATANTE, dentro da padronização da atividade de bar/lanchonete/restaurante.

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

Manipulação, preparação, conservação e fornecimento dos alimentos

5.32. As orientações mínimas para a manipulação, a preparação, a conservação e o fornecimento dos alimentos são:

5.32.1. Obedecer às resoluções RDC ANVISA nº 216/2004 e 218/2005, bem como a NR 6 do Ministério do Trabalho e Emprego, a Portaria nº 1.428/1993 do Ministério da Saúde e a Portaria Interministerial nº 1010/2006 dos Ministérios da Saúde e da Educação.

5.32.2. Preparar os lanches, e as bebidas (com exceção das industrializadas, a saber: refrigerantes, iogurte, água mineral com e sem gás e água de coco) serão preparados no espaço locado e no dia em que forem fornecidas aos usuários.

5.32.3. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, devem-se instituir medidas que garantam que o óleo e a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química aos alimentos e em situação alguma os mesmos devem ser reutilizados.

5.32.4. Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C, sendo substituídos sempre que houver alteração em suas características.

5.32.5. Utilizar matéria-prima de qualidade que se enquadrem nos padrões e critérios organolépticos, de higiene e nutricionais abaixo:

5.32.5.1. Produtos de origem animal (como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, entre outros) devem possuir selo de inspeção sanitária federal (SIF) e identificação do fornecedor e que sejam adquiridos preferencialmente resfriados e não congelados;

5.32.5.2. Folhosos, legumes e verduras devem ser de primeira qualidade (com textura e consistência de vegetal fresco, com folhas íntegras e de primeira qualidade, coloração uniforme; isenta de sujidades, insetos, parasitas, larvas e corpos estranhos aderidos à superfície externa; sem quaisquer lesões de origem física, mecânica ou biológica);

5.32.5.3. Frutas devem ser de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração;

5.32.5.4. Produtos adquiridos processados de outras empresas devem ser de boa qualidade e transportados de forma que assegure tempo e temperatura adequados, sendo que as empresas fornecedoras devem possuir alvará de funcionamento e registro da vigilância sanitária.

5.32.6. Acondicionar os alimentos em geladeira, balcão refrigerado, freezer e todos os outros ambientes e equipamentos necessários e indispensáveis à prestação dos serviços, conforme abaixo:

Produto	Armazenamento	Faixa de temperatura
Temperatura ambiente	Ambiente	No máximo 26° C
Termolábeis	Refrigerado	Entre 4° C e 10° C
	Congelado	Entre 0° C e -18° C

5.32.7. Lavar os vegetais de forma a retirar as impurezas em água corrente e, após, imergi-las em solução clorada para desinfecção, enxaguando em água corrente.

5.32.8. Poderão ser utilizados produtos como Hipoclor, Sumaveg, Aquatabs ou água sanitária, desde que sejam seguidas as instruções do fabricante.

5.32.9. Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes próprios para higienização, conservando-os limpos e em número suficiente, assim como armazená-los em local próprio e exclusivo para essa finalidade.

5.32.10. Utilizar luvas, toucas e máscaras descartáveis na preparação e manipulação dos alimentos.

5.32.11. Utilizar luvas de malha de aço para corte de carnes.

5.32.12. Não utilizar utensílios de madeira (tábuas e colheres) para o preparo dos alimentos.

5.32.13. Lavar as mãos, sempre que necessário, com água e sabão e manter unhas cortadas e sem esmalte.

- 5.32.14. Utilizar utensílios limpos na manipulação dos alimentos prontos.
- 5.32.15. Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.
- 5.32.16. Nunca apoiar as panelas no chão, caixotes, ou latões de lixo (mesmo quando vazias).
- 5.32.17. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.
- 5.32.18. Não reaproveitar alimentos preparados no dia anterior.
- 5.32.19. Preparar os sucos com polpa ou frutas “in natura”, contemplando a variedade de sabores existentes no mercado e se necessário, utilizar somente água mineral no preparo destes.
- 5.32.20. Preparar os sanduíches com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados.
- 5.32.21. Os sanduíches preparados com queijo/presunto deverão conter no mínimo 50g de cada ingrediente (sanduíche de queijo, sanduíche de presunto e misto quente).
- 5.32.22. Preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de sódio e gordura possível, a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas.
- 5.32.23. Preparar os alimentos dentro do melhor padrão técnico alimentício no que se refere a:
- 5.32.24. Valor energético e nutricional, o qual deve obedecer ao que é preconizado na Resolução nº 26 de 17 de junho de 2013 do Ministério da Educação/FNDE;
- 5.32.25. Tipos de alimentos e preparações, levando-se em consideração a restrição a aquisição de alimentos enlatados, embutidos, doces, alimentos compostos (dois ou mais alimentos embalados separadamente para consumo conjunto), preparações semiprontas ou prontas para o consumo, ou alimentos concentrados (em pó ou desidratados para reconstituição);
- 5.32.26. Características organolépticas relacionada com a aceitação do alimento, como odor, sabor, cor e textura;
- 5.32.27. Características regionais, respeitando os alimentos e os preparos aos quais a clientela está habituada;
- 5.32.28. Safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade.
- 5.32.29. Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por pelo menos 15 minutos.
- 5.32.30. Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.
- 5.32.31. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.
- 5.32.32. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 5°C).

5.32.33. Cumprir o horário de fornecimento das refeições.

5.32.34. Identificar os alimentos expostos nos balcões por meio de displays de acrílico com visor duplo, informando a presença de glúten, leite e açúcar nas preparações.

Acondicionamento e descarte de lixo

5.33. A CONTRATADA deverá disponibilizar recipientes para o acondicionamento de lixo seco, orgânico e reciclável no espaço do bar/lanchonete/restaurante;

5.34. O lixo deverá ser acondicionado em lixeiras com tampa acionadas por pedal ou com tampa basculante e providas de sacos plásticos próprios para tal fim, e retirado diariamente de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção;

5.35. O lixo seco deverá ser separado do lixo orgânico em sacos coloridos de acordo com o tipo de resíduo;

5.36. O descarte do óleo proveniente de fritura deverá ser feito de acordo com a legislação vigente;

5.37. A retirada do lixo é de responsabilidade da CONTRATANTE, devendo o manuseio do lixo ser seguido da higienização das mãos.

Higienização do ambiente e dos utensílios

5.38. A limpeza da área interna do Trailer fixo e área em frente é responsabilidade da CONTRATADA, bem como a responsabilidade pelo correto armazenamento e descarte dos resíduos produzidos pelo estabelecimento.

5.39. A higienização de pratos, bandejas e talheres deverá ser feita através de máquina de lavagem elétrica com detergente neutro.

5.40. A higienização dos utensílios também poderá ser realizada por imersão em solução sanitizante, caso não seja possível a utilização de máquina de lavagem.

5.41. Deverão ser utilizados produtos de limpeza adequados e com poder bactericida, promovendo ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha;

5.42. Os produtos de limpeza devem ser armazenados em local separado dos alimentos;

5.43. A periodicidade de higienização do ambiente e produtos utilizados estão dispostos na tabela abaixo:

Objeto	Frequência	Diluição e tempo
Extrato de suco e liquidificador	Diária	Detergente neutro, hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 (vinte) minutos (partes móveis), álcool a 70 GL (partes fixas)
Balcão e pias	Diária	Detergente neutro e álcool a 70 GL
Geladeira e freezer	Mensal	Detergente neutro e álcool a 70 GL

Fornos de micro-ondas e elétrico	Diária	Desincrustante à base de tenso ativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente antiredepositante
Recipientes de Inox, plástico, alumínio e vidro	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Caixa de Gordura	Quinzenal	-
Pisos, paredes, mesas, cadeiras, rodapés, porta, luminárias, interruptores e tomadas	Semanal	Detergente neutro cloro ativo
Ralos e calhas	Semanal	Detergente ativo cloro ativo
Vidros e esquadrias internas	Semanal	Álcool a 70 GL e limpa vidros
Frutas e Hortaliças	Diária	Agentes doadores de cloro ativo

5.44. Não são permitidos nos procedimentos de higienização do ambiente:

5.44.1. Varrição a seco nas áreas de manipulação;

5.44.2. Uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

5.44.3. Reaproveitamento de embalagem de produtos de limpeza;

5.44.4. Uso nas áreas de manipulação dos mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

5.45. O provimento, manutenção e lavagem de todas as roupas, panos de prato e de chão serão de responsabilidade da CONTRATADA e não poderão ser higienizados e passados nas dependências do Trailer Fixo.

Controle de pragas e roedores

5.46. A CONTRATADA deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização do ambiente utilizado, com frequência de acordo com a necessidade local, e atender a RDC nº 326 de 09 de novembro de 2005 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

5.47. As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos seguintes conselhos regionais: CREA, CRBio, CRMV, CRF, CRQ, etc.

5.48. As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

5.49. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de segurança, estritamente de acordo com a legislação em vigor.

5.50. A CONTRATADA ficará responsável pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a retirada de alimentos, utensílios etc.

5.51. Os procedimentos realizados deverão ser registrados e este controle ficará disponível para consulta quando solicitado.

Manutenção e reparos

5.52. Toda manutenção/reparo do espaço físico será de responsabilidade da CONTRATADA, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos. A manutenção abrange os seguintes itens:

5.52.1. Água/esgoto,

5.52.2. Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores),

5.52.3. GLP (válvulas, conexões, etc.).

5.53. As manutenções mencionadas, se decorrentes de tempo de uso ou de fatores externos, alheios ao uso incorreto, deverão ser avaliados pela UFRGS e promovidos pela CONTRATANTE.

5.54. O profissional responsável pela execução do serviço deve:

5.54.1. Disponibilizar profissionais, atendentes/funcionários, em quantidade suficiente para atender a demanda pelos serviços de bar/lanchonete/traler fixo, de modo a não provocar o acúmulo demasiado de clientes em espera;

5.54.2. Primar pelo atendimento cordial e alinhado com as boas práticas comerciais;

5.54.3. Usar luvas, caso venha a fazer uso de produtos químicos;

5.54.4. Deixar exposto aos clientes uma placa informando o valor de cada produto;

5.54.5. Disponibilizar os tipos de alimentos constantes no Laudo de Avaliação Técnica do Imóvel, anexo bem como buscar oferecer versões desses alimentos com baixo teor de calorias e mais saudáveis como: bebidas zero açúcar, alimentos baixos em teor de gordura de sódio, etc.

5.54.6. Durante a execução do serviço, permanecer uniformizado, entenda-se como uniforme a utilização mínima de: 01 (um) avental branco, 01 (uma) touca de cabelo, acompanhado de crachá de identificação;

5.54.7. Obedecer às normas sanitárias, efetuando a esterilização de materiais e utensílios utilizados no atendimento a seus clientes;

5.54.8. Cabe ressaltar que a estimativa de usuários não significa estimativa de clientes, podendo essa estimativa sofrer alteração para mais ou para menos da referência base constante no Laudo de Avaliação Técnica do Imóvel;

5.55. No que concerne à realização de pequenas reformas ou adaptações estruturais no espaço delimitadamente ocupado, as mesmas, somente serão permitidas com uma formal autorização (por escrito), por parte do Fiscal Administrativo, o qual supervisionará a obra, em caso de autorização, ficando o ocupante passível de sofrer penalidades cabíveis pelo descumprimento a esta determinação;

5.56. Em caso de autorização, a pequena reforma/adaptação estrutural ocorrerá a expensas do ocupante, independentemente de indenização, sendo, portanto, a benfeitoria irreversivelmente incorporada ao bem imóvel público da instituição;

5.57. A CONTRATADA também ficará responsável por apresentar ao Fiscal Administrativo, no prazo de até 30 (trinta) dias corridos a contar da data de assinatura do termo de concessão, o Trailer fixo instalado, bem como comprovação da para fins de juntada ao termo, a relação estimada de materiais (mobiliário, equipamentos e utensílios, etc) a serem instalados ou mantidos no trailer fixo, devendo ser utilizado sempre que ocorrerem alterações do pessoal e quando ocorrerem alterações significativas nos materiais;

5.58. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização da UFRGS, por ocasião do início das atividades, no prazo de 30 (trinta) dias, a relação de todos os empregados que atuarão nas dependências da área concedida.

5.58.1. A relação deverá ser atualizada sempre que houver alteração de empregados.

5.59. A CONTRATADA deverá apresentar ao fiscal administrativo os seguintes documentos dos funcionários que trabalharão na atividade de apoio, devendo ser atualizado sempre que ocorrerem alterações do pessoal:

5.59.1. Cédula de Identidade;

5.59.2. Certidão de Pessoa Física (CPF);

5.59.3. Atestado de Antecedentes Criminais da Polícia Civil, emitido a menos de 30 (trinta) dias;

5.59.4. Atestado de Antecedentes Criminais da Polícia Federal, emitido a menos de 30 (trinta) dias;

5.59.5. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

5.59.6. Certidão de Dispensa de Incorporação ou Certificado de Reservista;

5.60. Caberá à CONTRATADA a responsabilidade:

5.60.1. Pela guarda/permanência de pessoas e bens no local (colocação de gradeados, cadeados, isolamentos, divisórias, guarda responsável das chaves do estabelecimento, comunicação oficial sobre o horário previsto para funcionamento, entre outras);

5.60.2. Pela disponibilização/colocação extintor de incêndios na área ocupada, de acordo com as especificações locais, legais e a natureza da atividade a ser desempenhada; e

5.60.3. Pela segurança do Traeler fixo, contribuindo com as ações gerais de segurança e vigilância realizadas no Campus ou nas imediações em que se localiza o espaço concedido, não podendo ser atribuída à CONTRATANTE qualquer responsabilização pela ocorrência de delitos locais e específicos no estabelecimento, por omissão ou negligência, ou que não condigam com o plano geral de segurança e vigilância desenvolvido pela Instituição.

5.60.4. Pela garantia das condições gerais de acessibilidade para utilização por público portador de necessidades especiais (PNE).

5.61. Das Proibições

5.61.1. Fica proibida à CONTRATADA a comercialização de qualquer bebida alcoólica nos Campi da UFRGS, nos termos da legislação vigente e do Parecer nº 040/97 da Procuradoria Jurídica da UFRGS. Também não será permitido fumar no ambiente interno;

5.61.2. É defeso à CONTRATADA utilizar outros espaços da área concedida além daqueles especificados para a presente contratação, sem autorização expressa da UFRGS;

5.61.3. É vedado conceder o espaço ou parte dele a terceiros.

5.61.4. Não é permitida a inserção de quantidade de equipamentos que ultrapasse a capacidade elétrica do estabelecimento.

Das Benfeitorias

5.62. A CONTRATADA poderá realizar, antes de ocupar a área e instalar o Trailer Fixo, desde que obedeça às instruções específicas da Superintendência de Infraestrutura - SUINFRA, obras ou adaptações mínimas necessárias ao fim a que se destina, incorporando-se as benfeitorias à propriedade, sem direito a indenização ou retenção, se não for possível a remoção sem que acarrete danos ao prédio.

5.63. A CONTRATADA poderá requerer à fiscalização do contrato um prazo de até 60 dias para instalação e eventuais adequações da área física antes de iniciar o atendimento ao público. Findo o prazo, a CONTRATADA deverá iniciar o atendimento ao público.

5.64. Durante o período acima não será cobrado o valor da taxa de ocupação, sendo devido o pagamento do ressarcimento das despesas de água/esgoto, energia elétrica e lixo.

5.65. O tempo a ser utilizado para a instalação dos equipamentos deve ser acordado com a Fiscalização do Contrato e comunicado à PROPLAN para os registros cabíveis e com vista às providências de ajuste na cobrança;

5.66. A realização de qualquer obra, benfeitoria ou reforma, objeto desta contratação, somente será possível mediante prévia autorização escrita da UFRGS, as quais serão realizadas pela CONTRATADA e às suas expensas.

5.67. As benfeitorias realizadas, mesmo as autorizadas pela UFRGS, ficam fazendo parte integrante do prédio e não gerarão qualquer direito de indenização ou retenção.

5.68. Na realização de benfeitorias, a CONTRATADA, a suas expensas, deverá, se for o caso, providenciar matrícula CEI para a obra, junto à Receita Federal do Brasil e efetuar os recolhimentos das contribuições previdenciárias na respectiva matrícula, devendo também, ao final da obra, apresentar ao setor contábil da UFRGS a CND - Certidão Negativa de Débito fornecida pelo referido Órgão Previdenciário.

5.69. Cabe à Superintendência de Infraestrutura - SUINFRA avaliar e acompanhar todo e qualquer serviço no espaço físico concedido que seja necessário a CONTRATADA realizar, sempre havendo aviso prévio.

5.70. Fica a cargo da CONTRATADA toda e qualquer manutenção que se fizer necessária para o correto e perfeito funcionamento do estabelecimento.

5.71. Caso seja necessária alguma benfeitoria ou reforma, implicando em alterações significativas, deverá ser elaborado projeto arquitetônico, o qual deverá ser aprovado pela SUINFRA.

5.72. Existe possibilidade de intervenções de infraestrutura a serem motivadas pela UFRGS, especialmente para possibilitar a adequação de PPCI do local. Em tal ocasião, existe possibilidade

de suspensão temporária dos serviços para execução da adequação. Excepcionalmente nesta ocasião, os custos ficam a cargo da CONTRATANTE.

5.73. A execução pode ocorrer tanto por contratação pela UFRGS quanto por contratação pela CONTRATADA (a combinar). Na hipótese de contratação pela CONTRATADA, o valor pago poderá ser abatido nos custos de locação, até que se complete o valor da adequação de infraestrutura.

Materiais a serem disponibilizados

5.74. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, ao bom andamento dos serviços prestados na utilização do espaço público.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.75. O espaço físico a ser explorado pela CONTRATADA possui as seguintes características:

5.76. A comunidade acadêmica da UFRGS, não é obrigada a consumir nenhum produto no bar /lanchonete/restaurante da CONTRATADA.

5.77. A CONTRATADA poderá fornecer outros produtos não relacionados no cardápio mínimo, desde que os preços sejam compatíveis com os praticados no mercado de bar e lanchonete, sendo que a CONTRATANTE solicitará pesquisas de preços para comprovar os preços praticados:

5.78. A CONTRATANTE adotará para este caso o uso de no mínimo três pesquisas de preços junto aos fornecedores do ramo de bar/lanchonete/restaurante, sendo usado para o preço final o método de obtenção do preço estimado, a média dos três preços;

5.79. O cardápio mínimo a ser disponibilizado pela CONTRATADA é composto de produtos, conforme o item 1.5 deste Termo de Referência.

Especificação da garantia do serviço ([art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021](#))

5.80. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido [na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.81. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. Modelo de gestão do contrato

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

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

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

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

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

Preposto

6.6. A CONTRATADA designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

6.7. A CONTRATADA fica dispensada de manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período do serviço.

6.8. A CONTRATANTE poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a CONTRATADA designará outro para o exercício da atividade.

6.9. A comunicação entre as partes será realizada primordialmente por meio telefônico e correio eletrônico (e-mail).

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização Administrativa

6.17. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.18. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

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

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

6.21. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da CONTRATADA, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

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

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

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

6.25. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme disposto neste item.

7.1.1. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

- não produzir os resultados acordados,
- deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.2. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

Do pagamento

7.3. A taxa de ocupação e as despesas de ressarcimento serão pagas mensalmente pela CONTRATADA, mediante depósito na conta corrente da UFRGS, através de GRU, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao vencido.

7.4. O documento (Guia de Recolhimento da União - GRU) para pagamento das taxas de ocupação e do ressarcimento das despesas, de que trata o item anterior, será emitido pela PROPLAN através do DAGER – Departamento de Assessoria Geral, e enviado à CONTRATADA mensalmente, através do e-mail da CONTRATADA constante do preâmbulo do Termo de Contrato. No caso de alteração do e-mail, a CONTRATADA deve comunicar a UFRGS dessa alteração.

7.5. Caso a CONTRATADA não receba o documento para pagamento, poderá acessar o sítio da UFRGS - <https://www1.ufrgs.br/GuiaPagamentoUniao/pagamentoExterno> e emitir a GRU (Guia de Recolhimento da União).

7.6. A falta do documento (GRU) para o pagamento da taxa de ocupação e do ressarcimento das despesas de água/esgoto, energia elétrica e lixo não exime a CONTRATADA dos encargos por eventual atraso no pagamento.

7.7. O atraso no recolhimento da taxa de ocupação e do ressarcimento das despesas de água/esgoto, energia elétrica e lixo sujeitará a CONTRATADA à multa de mora calculada à taxa de 0,33% por dia de atraso, a partir do primeiro dia subsequente ao do vencimento do prazo previsto para o pagamento até o dia em que ocorrer o seu pagamento, limitando-se tal percentual a 20%, de acordo com o art. 61 da Lei nº 9.430/96, parágrafos 1º e 2º.

7.8. Incidirá também juros moratórios, calculados com base na taxa SELIC a partir do primeiro dia do mês subsequente ao vencimento do prazo até o mês anterior ao do pagamento e de 1% no mês do pagamento, de acordo com o art. 61 da Lei nº 9.430/96, parágrafo 3º.

7.9. O atraso no recolhimento citado no item 7.7, superior a 90 (noventa) dias poderá acarretar a rescisão contratual.

7.10. Durante o período de fechamento do espaço, o ressarcimento das despesas que recaem sobre a presente contratação deverá ser pago pelo valor mínimo, reajustados, se for o caso.

7.11. Caso a CONTRATADA mantenha aberto o estabelecimento em algum(s) dia(s) do período previsto para fechamento, recairá a incidência integral da taxa de ocupação e das despesas de ressarcimento.

Do reajuste

7.12. A taxa de ocupação será reajustada após decorridos 12 (doze) meses do orçamento estimado pela CONTRATANTE, pela variação acumulada do IPCA do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, podendo este índice ser substituído no caso de alteração que venha a ser introduzida na legislação pertinente à matéria, quando for o caso.

Ressarcimento das taxas

7.13. O ressarcimento das despesas referentes à água/esgoto, energia elétrica (quando não há instalação de relógio medidor na área) e lixo, depois da determinação do valor definitivo, sofrerão revisões periódicas, feitas pelos setores competentes da UFRGS, e reajustes anuais à época do reajuste da taxa de ocupação, pela variação acumulada do período (últimos 12 meses) a qual será calculado pelo índice fornecido pelos órgãos de controle das tarifas públicas ou contratos de prestação de serviços firmados pela UFRGS.

Antecipação de pagamento

7.14. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO.

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será por empreitada por preço global.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

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

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

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

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

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

8.12. Ato de autorização para o exercício da atividade de bar/lanchonete/restaurante, expedido por entidade pública ou privada competente nos termos do Art. 41 da Lei Federal nº 9.394/96.

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

Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

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

8.19. Prova de regularidade com a Fazenda *[Estadual/Distrital]* ou *[Municipal/Distrital]* do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

Qualificação Econômico-Financeira

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

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

8.24. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.24.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.24.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.24.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.24.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

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

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

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

Qualificação Técnica

8.28. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.29. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.30. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior com o objeto desta contratação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.30.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contratos executados com as seguintes características mínimas:

8.30.1.1. Atestado(s) de capacidade técnica, emitido(s) por pessoa jurídica pública ou privada, em favor da licitante ou de profissional de seu quadro. O(s) atestado(s) deverá

(ão) ter a quantidade mínima de 20% da quantidade total do Grupo I, vedadas limitações de tempo e de locais específicos da prestação do serviço, por prazo não inferior a 12 (doze) meses, de serviços de bar/lanchonete/restaurante e ou congêneres previstos no objeto desta licitação;

8.30.1.2. A comprovação de vínculo profissional será feita com a apresentação de cópia da carteira de trabalho (CTPS) em que conste a licitante como CONTRATANTE, do contrato social da licitante em que conste o profissional como sócio, do contrato de trabalho ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado apresentado, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional;

8.30.1.3. O (s) profissional (is) que apresentar (em) atestado (s) para comprovação da qualificação técnica acima deverá(ão), obrigatoriamente, ser o(s) responsável(is) pela execução dos serviços de que tratam o objeto desta contratação.

1.

1.1.

8.31. A CONTRATADA deverá apresentar os seguintes documentos do(s) funcionários que trabalharão na atividade de apoio, objeto fim deste termo:

8.31.1. de Identidade;

8.31.2. Certidão de Pessoa Física (CPF);

8.31.3. Atestado de Antecedentes Criminais da Polícia Civil, emitido a menos de 30 (trinta) dias;

8.31.4. Atestado de Antecedentes Criminais da Polícia Federal, emitido a menos de 30 (trinta) dias;

8.31.5. Certidão Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

8.31.6. Certidão de Dispensa de Incorporação ou Certificado de Reservista;

8.32. Havendo a indicação de mais de um profissional, a comprovação da qualificação técnica será individual por profissional.

8.33. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante.

8.34. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

8.35. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

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

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

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

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

8.36.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

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

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

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

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): 393,45

9.1. O valor fixo da mensalidade para a utilização do espaço será de R\$ 959,20 ao mês, conforme os preços obtidos mediante Laudo de Avaliação Técnica do Imóvel.

9.2. O valor estimado diário do grupo é de R\$ 393,45, conforme item 1.1 deste Termo de Referência.

9.3. A disputa da presente contratação será pelo preço máximo estimado por refeição, conforme item 1.1 deste Termo de Referência.

10. Adequação orçamentária

10.1. Não haverá, para a Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS, despesas decorrentes da presente contratação.

11. Responsáveis

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

MARCOS JOSE DA SILVA

Administrador



Assinou eletronicamente em 26/08/2024 às 16:31:37.

LUIS ROBERTO DA SILVA MACEDO

Autoridade competente