

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017**

**1. DO OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto deste Termo de Referência a:

Item	Descritivo
01	<b>Concessão onerosa de espaço público</b> , com fornecimento de mobiliário e respectivos utensílios por parte do licitante vencedor, para exploração comercial de Lanchonete/Restaurante nas dependências da Unidade Universitária de Campo Grande/MS.

**1.2. População Fixa:**

**1.2.1.** A população fixa da Unidade Universitária de Campo Grande, entendida como alunos, docentes, servidores e prestadores de serviços, corresponde a aproximadamente **1.400 (mil e quatrocentas) pessoas**, assim distribuídas:

POPULAÇÃO	QUANTITATIVO FIXO APROXIMADO
ALUNOS	1.200
SERVIDORES	140
COLABORADORES	60

**1.2.2.** A indicação dos quantitativos acima tem caráter meramente informativo não constituindo qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, a qual não poderá ser responsabilizado por eventuais flutuações de demanda;

**1.3. Da modalidade e do critério de julgamento:**

**1.3.1.** A presente licitação será realizada por meio de Pregão Presencial, tipo menor preço, utilizando como critério de julgamento o menor valor global;

**1.3.2.** Será utilizado como valor de referência, o somatório dos itens que irão compor o cardápio mínimo exigido pela Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTDE	VALOR TOTAL ESTIMADO
01	Concessão Onerosa de espaço para o funcionamento de Cantina (Lanchonete/Restaurante) na Unidade Universitária de Campo Grande. <b>Obs.: O item corresponde ao somatório de todos os preços médios estimados que irão compor o cardápio mínimo exigido pela UEMS.</b>	Serviço	1	<b>R\$ 40,10 (quarenta reais e dez centavos)</b>

**1.4. Dos preços estimados:**

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

1.4.1. O valor total estimado do pregão corresponde ao somatório de todos os preços médios estimados, conforme demonstra o quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTDE	VALOR UNITÁRIO
01	Prato feito servido em louça (prato) padrão funda, com tamanho mínimo de 22cm x 3,2cm e atendendo as especificações do subitem 1.5 e seguintes.	1	R\$ 10,67 (dez reais e sessenta e sete centavos)
02	Sanduíche natural, frio integral preparado segundo receita própria à base de frango desfiado ou atum, ricota ou queijo branco, verduras diversas, legumes variados, palmito, tomate seco etc., em unidades de pelo menos 150 gramas.	1	R\$ 4,83 (quatro reais e oitenta e três centavos)
03	Hambúrguer simples (pão, carne bovina ou de frango e salada), em unidades de pelo menos 120 (cento e vinte) gramas.	1	R\$ 4,17 (quatro reais e dezessete centavos)
04	Salgado assado, recheado, em pelo menos 03 (três) variedades, tais como, folheados, quiches, croissants, joelho, em unidades de pelo menos 80 gramas e atendendo no mínimo duas variedades de recheio.	1	R\$ 3,83 (três reais e oitenta e três centavos)
05	Salgado frito, recheado, em pelo menos 03 (três) variedades, tais como, coxinhas, rissoles, quibes, enroladinhos, em unidades de pelo menos 80 gramas e atendendo no mínimo duas variedades de recheio.	1	R\$ 3,83 (três reais e oitenta e três centavos)
06	Café com leite (integral ou desnatado) quente, em copo de 200 (duzentos) mililitros.	1	R\$ 2,10 (dois reais e dez centavos)
07	Refrigerante, com ou sem açúcar, em lata de 350 (trezentos e cinquenta) mililitros, devendo possuir sabores diversos.	1	R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos)
08	Suco natural ou a base de polpa de fruta, em pelo menos 02 (duas) variedades de fruta, em copo de 300 (trezentos) mililitros.	1	R\$ 4,00 (quatro reais)
09	Água mineral em copo de 200 (duzentos) mililitros.	1	R\$ 2,17 (dois reais e dezessete centavos)
<b>TOTAL</b>			<b>R\$ 40,10 (quarenta reais e dez centavos)</b>

1.4.2. O preço médio estimado para cada item será realizado pela Divisão de Compras durante a fase de pesquisa de preço, junto às empresas do ramo localizadas no Estado de Mato Grosso do Sul;

### 1.5. Da prestação do serviço:

1.5.1. O horário de funcionamento da cantina deverá ser de segunda-feira a sexta, no mínimo, das 7h às 19h e aos sábados, quando comunicado previamente, sendo que o fornecimento de almoço deverá ocorrer, no mínimo, entre as 11h30 e as 13h30h, podendo ser alterado com prévia autorização da Administração;

1.5.2. A Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul poderá, prévia e justificadamente, determinar que o horário de funcionamento seja reduzido ou estendido, em datas definidas, de forma a atender às necessidades de serviço ou à realização de eventos específico;

## **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017**

- 1.5.3.** Durante o período de recesso escolar, férias, greve ou qualquer outro tipo de paralisação das atividades do Campus, será obrigatório o funcionamento da cantina, por um período mínimo diário a ser definido pela Administração;
- 1.5.4.** A Licitante vencedora deverá fornecer uma alimentação saudável, de qualidade e nutricionalmente balanceada para a Comunidade Universitária da UEMS;
- 1.5.5.** Todos os funcionários da Licitante vencedora deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação e os equipamentos exigidos pelo Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho para manipulação e distribuição das refeições;
- 1.5.6.** Todos os funcionários da Licitante vencedora devem realizar exames médicos periódicos segundo legislação vigente do MTE NR7;
- 1.5.7.** De acordo com o Artigo 1º da Portaria Interministerial nº 66, de 25 de agosto de 2006, a alimentação deverá conter o Valor Energético Total (VET) de 600 a 800 calorias para o almoço, admitindo-se um acréscimo de 20% (400 calorias) em relação ao VET de 2000 calorias/dia e deverão corresponder a faixa de 30 a 40% do VET diário;
- 1.5.8.** A Licitante vencedora deverá divulgar, com antecedência mínima de 02 (dois) dias, os cardápios do almoço da semana com seus respectivos VET.;
- 1.5.9.** A Licitante deverá atender às mais estritas regras de higiene emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, a manipulação, o acondicionamento, o transporte, a exposição e o descarte de alimentos;
- 1.5.10.** Os lanches deverão ser preparados com ingredientes de qualidade superior e servidos ao freguês em pratos (descartáveis ou reutilizáveis, a critério do Concessionário) ou acondicionados em sacos de papel apropriados, quando for o caso;
- 1.5.11.** A venda deverá ocorrer no mesmo dia do preparo, com o devido descarte, ao fim do expediente, dos itens não comercializados;
- 1.5.12.** Sucos, vitaminas, refrescos, leite, café e similares deverão ser fornecidos em copos descartáveis, com opção de açúcar ou adoçante em sachês individuais;
- 1.5.13.** Os vegetais folhosos, verduras e ovos de galinha deverão ser previamente higienizados mediante utilização de solução adequada para tal fim;
- 1.5.14.** Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, com exceção das hortaliças, bem como, os registros necessários à sua comercialização e a identificação de validade dentro do prazo;
- 1.5.15.** Para garantir o preparo e o armazenamento dos alimentos de forma adequada, higiênica e segura, a Licitante vencedora deverá obedecer o cumprimento das regras da RDC nº 216 de 15/09/04 que estabelece as boas práticas para serviços de alimentação; bem como da RDC nº 275 de 21/10/02, a RDC nº 218 de 29/07/05, a Portaria SVS/MS nº 326/97, a Portaria MS nº 1428 de 26/11/93, a Portaria SMS – G nº 1210 de 02/08/06, a Portaria CVS nº 18 de 09/09/08 e a Portaria CVS nº 06 de 10/03/99;
- 1.5.16.** As refeições deverão conter em seu cardápio os seguintes componentes:
- 1.5.16.1.** Básico: arroz branco e feijão;
  - 1.5.16.2.** Carnes: bovina, suína, aves/frango, peixes;
  - 1.5.16.3.** Acompanhamentos: legumes cozidos, farofa, purê, massas, batata, mandioca, suflês;
  - 1.5.16.4.** Salada: verduras e legumes;
  - 1.5.16.5.** Óleo vegetal (canola, milho, girassol e oliva) e vinagre para temperar a salada;
- 1.5.17.** As refeições deverão atender a seguinte variabilidade:

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

**1.5.17.1.** Carnes: carne bovina, carne seca, carne suína, frango, peixe e linguiça;

**1.5.17.2.** Guarnição: farofas, macarrão, verduras e legumes cozidos e refogados (acelga, abobrinha, abóbora, berinjela, batata comum, espinafre, batata doce, cará, inhame, batata baroa ou mandiocinha, couve flor, couve manteiga, chuchu, cenoura, mandioca, pimentão, quiabo, repolho, brócolis, vagem, milho verde, ervilha), ovos;

**1.5.17.3.** Salada: alface crespa, alface lisa, alface americana, agrião, almeirão, couve-flor, brócolis, rúcula, beterraba, escarola, tomate, pepino, cenoura, acelga, chuchu, repolho, mostarda, rabanete, etc;

**1.5.17.4.** Os demais ingredientes mencionados no subitem 1.5.16 deverão ser ofertados todos os dias.

**1.5.18.** Os cardápios deverão ser elaborados de maneira a evitar rotinas e estar sempre bem apresentáveis;

**1.5.19.** Os alimentos prontos deverão ter a seguinte gramagem *per capita*:

Preparação	Gramagem (pronto para consumo)	Especificação
Arroz	115g	TIPO 1, longo e polido
Feijão	85g	TIPO 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco)
<b>Salada:</b>		
Folha	30g	
Legume cru	40g	
Legume cozido	50g	
<b>Guarnição:</b>		
Legume	100g	
Verdura	80g	
Farofa	80g	
Purê	100g	
Polenta	100g	
Cuscuz	100g	
Pirão	100g	
Bolinho	100g	
Massa seca	120g	
Carnes	Peso cru	
Bovino:		Carne bovina fresca ou resfriada de primeira (alcatra, contrafilé, coxão mole, coxão duro e patinho)
Bife cozido	160g	
Bife empanado	110g	
Bife grelhado	130g	

**ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017**

Carne moída	130g	
Cubos/íscas	160g	
Carne assada	180g	
Peixe		Fresco ou resfriado (filé ou postas)
Filé	140g	
Isca	130g	
Ave		Fresco ou resfriado (filés ou cortes de peito, coxa ou sobrecoxa)
Coxa/sobrecoxa	250g	
Filé frango	130g	
Suíno		
Pernil/lombo, filé	130g	
Costela, bisteca		
Almôndega	100g	
Linguiça	140g	

**1.5.20.** O prato principal (alimento a base de proteína) será ofertado diariamente com duas opções, uma de carne vermelha e outra de carne branca, seguindo a distribuição da Tabela abaixo:

Tipo de Carne	Especificação	Preparo	Porção	Frequência mínima
Vermelha	Carne bovina fresca ou resfriada de primeira: alcatra, contrafilé, coxão mole, coxão duro e patinho;	Bife cozido	160g	12 vezes/mês
		Bife empanado	110g	
		Bife grelhado	130g	
		Carne moída	130g	
		Cubos/íscas	160g	
		Carne assada	180g	
	Carne suína fresca ou resfriada (pernil, lombo, filé, costela ou bisteca)	Assado em cubos	130g	3 vezes/mês
		No forno ou grelhado	160g	
Linguiça		Frita/assada	140g	
	Almôndegas	Frita/assada	100g	
Branca	Carne de ave fresca ou resfriada (filé de peito, sassami, coxa e sobrecoxa)	Filé grelhado	130g	10 vezes/mês
		Filé em cubos/íscas	130g	
		Filé empanado	130g	
		Coxa ou sobrecoxa assada	250g	
		Coxa ou sobrecoxa frito	250g	
	Pescado fresco ou resfriado (filé ou postas)	Filé grelhado	140g	5 vezes/mês
		Filé empanado	140g	
		Íscas	140g	
		Posta ensopada	160g	
		Posta frita	160g	

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

**1.5.21.** Os demais alimentos deverão ser ofertados diariamente com a seguinte frequência:

**1.5.21.1.** Salada: Todos os dias (máximo de 23 x mês), devendo ser oferecido uma opção de folha e uma opção de mês legumes por refeição;

**1.5.21.2.** Guarnição: 10 x mês legume ou tubérculo, farofa 3 x mês, purê ou creme 2 x mês, polenta 2 x mês, cuscuz ou pirão 2 x mês, bolinho 2 x mês, massa seca 2x mês;

**1.5.21.3.** Arroz: Todos os dias (máximo de 23 x mês);

**1.5.21.4.** Feijão: Todos os dias (máximo de 23 x mês);

**1.5.22.** Considerando o cardápio ofertado pela Licitante vencedora, a soma dos alimentos por unidade (prato) deverá conter no mínimo 600 gramas;

**1.5.23.** Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;

**1.5.24.** Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas à UEMS;

**1.5.25.** A Licitante vencedora deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes;

**1.5.26. A empresa deverá respeitar as seguintes legislações:** Código Sanitário do MS - Lei nº 1293, de 21/09/1992, Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 que estabelece as boas práticas para serviços de alimentação; a RDC nº 275 de 21/10/02, RDC nº 218 de 29/07/05, Portaria SVS/MS nº 326/97, Portaria MS nº 1428 d e 26/11/93, Portaria SMS – G nº 1210 de 02/08/06, Portaria CVS nº 18 de 09/09/08, Portaria CVS nº 06 de 10/03/99 e a Portaria Interministerial nº 66 de 25 de agosto de 2006.

### 1.6. Da manutenção e reparos:

**1.6.1.** Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da Concessionária, devendo ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange os seguintes itens:

**1.6.1.1.**Água/esgoto;

**1.6.1.2.**Energia (eletrodutos e conexões, lâmpadas, disjuntores, reatores, interruptores);

**1.6.1.3.**GLP (válvulas, conexões, etc.).

**1.6.2.** A Concessionária deverá providenciar manutenção preventiva programada mensal e corretiva com fornecimento integral de peças, com empresa autorizada, de todos os equipamentos de cozinha, respeitados os critérios e prazos de garantia de fábrica dos equipamentos;

**1.6.3.** Os serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como de operação, se aplicável, serão prestados por profissionais devidamente qualificados às funções a desempenhar;

**1.6.4.** Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço contratado;

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

### 1.7. Da limpeza e do controle de pragas e roedores:

**1.7.1.** A limpeza total da cantina (em todas as suas dependências e equipamentos) deverá ser diária, sob a responsabilidade da Concessionária;

**1.7.2.** O material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da Concessionária;

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

**1.7.3.** A Concessionária deverá manter um programa periódico de desinsetização e desratização, com frequência necessária para manter a higiene local, ou sempre que solicitado pela fiscalização do UEMS;

**1.7.4.** As empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização deverão apresentar alvará de funcionamento expedido pelo centro de Vigilância Sanitária e comprovar o registro em um dos Conselhos Regionais: CREA, CRB, CRMV, CRF, CRQ, etc;

**1.7.5.** As empresas deverão apresentar informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente quando à toxicidade e ao tempo de ausência do local. Os responsáveis pela aplicação destes inseticidas deverão usar uniformes e outros equipamentos de acordo com a legislação em vigor;

**1.7.6.** A Concessionária ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado providenciando retirada de alimentos, utensílios etc.

### 1.8. Dos equipamentos, mobiliários e utensílios:

**1.8.1.** A Concessionária deverá suprir todas as necessidades de equipamentos, mobiliários e utensílios, por suas custas, uma vez que são necessários ao bom funcionamento da cantina;

**1.8.2.** A Concessionária deverá fornecer e instalar no mínimo os equipamentos e mobiliários definidos na tabela abaixo:

ITEM	QUANTIDADE
GELADEIRA	01
FREZZER	01
FOGÃO INDUSTRIAL	01
MICROONDAS	01
FORNO	01
VITRINE QUENTE	01
EXPOSITOR REFRIGERADO	01
EXAUSTOR	01
MESAS (com 06 lugares)	20
CADEIRAS	120

### 1.9. Da equipe de trabalho e do atendimento ao público:

**1.9.1.** Dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas;

**1.9.2.** A responsabilidade Técnica dos Serviços caberá ao Nutricionista, responsável técnico apresentado pela Concessionária em sua documentação de habilitação;

**1.9.3.** Caso haja substituição do Nutricionista, responsável técnico, a Concessionária deverá realizar o comunicado de imediato à Administração, acompanhado da justificativa da necessidade de substituição e a comprovação de registro profissional no CRN do substituto;

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

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

**1.9.5.** A Concessionária disporá de empregados em número suficiente para o atendimento nos horários de maior procura, que deverão tratar os fregueses com urbanidade e respeito, dispensando-lhe um atendimento cordial, rápido e eficiente;

**1.9.6.** Os empregados deverão ser identificados por crachá;

**1.9.7.** Os empregados deverão trabalhar uniformizados, com os cabelos presos e cobertos;

**1.9.8.** A Concessionária deverá emitir cupom fiscal para cada transação efetuada, cumprindo todas as exigências legais e administrativas para o atendimento da presente disposição;

**1.9.9.** Os fregueses serão atendidos mediante pagamento ao caixa da lanchonete do preço correspondente, em moeda corrente, cheque, cartão de débito, cartão de crédito ou vale-refeição;

**1.9.10.** A Concessionária deverá dispor de troco suficiente para a realização das transações comerciais diárias.

### **1.10. Da retribuição mensal:**

**1.10.1.** A Concessionária recolherá, a título de retribuição pelo uso de espaço público, o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais) por mês;

**1.10.2.** A retribuição mensal inclui o custo do consumo de energia elétrica, água e uso do espaço;

## **2. DA JUSTIFICATIVA**

**2.1.** A contratação do objeto supracitado tem por objetivo atender a demanda da Unidade Universitária de Campo Grande/MS, uma vez que não possuem serviço de alimentação (cantina), em decorrência do abandono dos serviços do antigo fornecedor.

**2.2.** A comunidade acadêmica da referida Unidade Universitária possui aproximadamente 1.400 (mil e quatrocentas) pessoas que permanecem na Unidade nos períodos matutino e vespertino, necessitando, portanto, da prestação de serviço de alimentação. Ressalta-se que a unidade de Campo Grande possui cursos integrais que demandam a permanência do corpo discente e docente durante todo o dia, sendo indispensável o fornecimento de alimentação.

## **3. DO PRAZO PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

**3.1.** O prazo para o início da execução do serviço será de até **10 (dez) dias**, contados do recebimento da Ordem de Execução de Serviço/Fornecimento, ou outro instrumento equivalente, podendo ser prorrogado a critério da Administração, respeitado em todo caso, o termo final do Convênio, quando existente.

**3.2.** No caso de ocorrência de motivo de força maior que venha a impossibilitar o cumprimento do referido prazo de início dos serviços, a contratada deverá comunicar tal ocorrência por escrito à Administração, indicando a data em que efetivará o início da execução do serviço, não podendo o adiamento ser superior a 05 (cinco) dias.

## **4. DA VISTORIA NO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

**4.1.** Visando o correto dimensionamento e elaboração da proposta, considerando ainda a necessidade de execução local dos serviços a serem contratados, será **OBRIGATÓRIO** aos interessados a realização de **VISTORIA** nos locais onde serão executados os serviços, observando o horário de funcionamento da Unidade Universitária de Campo Grande/MS.

**4.2.** Os Interessados poderão realizar o **AGENDAMENTO DA VISTORIA** por telefone ou pessoalmente, através dos números e endereços constante no subitem 4.6.

**4.3.** A Vistoria visa unicamente o conhecimento dos locais onde serão executados os serviços e poderá ser realizada até **01 (Um) dia útil antes da abertura do certame.**

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

4.4. Na ocasião da Vistoria será emitida, em 02 (duas) vias, pelo Gerente da Unidade Universitária ou por servidor por ele designado, a **Declaração de Vistoria Técnica** conforme modelo disponibilizado no Edital de convocação.

4.4.1. A primeira via será entregue ao Interessado, ou seu representante, que tiver feito a Vistoria, e conterà a assinatura do Gerente da Unidade Universitária, ou de servidor por ele designado, declarando a realização da Vistoria.

4.4.2. A segunda via será enviada pelo Gerente da Unidade Universitária para a Divisão de Compras, e conterà a assinatura do Interessado, ou seu representante, e do Gerente da Unidade Universitária, ou de servidor por ele designado, declarando a realização da Vistoria.

4.5. O Interessado, ou o seu representante, deverá apresentar-se devidamente identificado para a Vistoria.

4.6. O endereço e telefone para o agendamento consta na alínea abaixo:

### a) UNIDADE UNIVERSITÁRIA DE CAMPO GRANDE

Gerente: Kátia Cristina Nascimento Figueira

Endereço: Av. Dom Antônio Barbosa (MS-080), nº 4155, bairro Jardim Santo Amaro. CEP 79.115-898. Campo Grande/MS.

Telefone: (67) 3901-4621

## 5. DA CONTRATAÇÃO E DO REAJUSTE CONTRATUAL

5.1. Após a homologação/ratificação por parte do Ordenador de Despesa, **havendo ainda, por parte da Administração, interesse no cumprimento do objeto**, será realizada a contratação, através de **Termo de Contrato**, prorrogável na forma dos art. 57, § 1º e 79, §5º da Lei nº 8.666/9393.

5.2. A Administração poderá dispensar o Termo de Contrato e optar por substituí-lo por outros instrumentos hábeis, desde que o valor do objeto não esteja compreendido nos limites estabelecidos para as modalidades “Concorrência” e/ou “Tomada de Preços”, nos termos do artigo 62 da Lei 8.666/93.

5.2.1. Nos casos de compras com entrega imediata e integral dos bens adquiridos, dos quais não resultem obrigações futuras, a Administração poderá dispensar o Termo de Contrato e optar por substituí-lo por outros instrumentos hábeis, independentemente do valor do objeto, nos termos do §4º do artigo 62 da Lei 8.666/93.

5.3. A Concessionária terá:

5.3.1. O **prazo de até 05 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para **assinar o Termo de Contrato**, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e seus anexos.

5.3.1.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá enviá-lo para assinatura mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico (e-mail), para que seja assinado e devolvido à Administração no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de seu recebimento.

5.3.1.2. O prazo para assinatura e devolução do Termo de Contrato poderá ser prorrogado, por igual período, de ofício ou por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

5.3.2. O **prazo estabelecido no item 3.1 do presente Termo de Referência, contado a partir do recebimento da Ordem de Execução de Serviço/Fornecimento, ou outro instrumento equivalente, para a efetivação da entrega do objeto ou início da execução do serviço**, sob pena de decair do direito ao cumprimento do mesmo, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e seus Anexos.

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

**5.4.** Se a Contratada, no ato da assinatura do **Termo de Contrato**, não mantiver as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o mesmo, poderá ser convocada outra, desde que respeitada a ordem de classificação e nas mesmas condições da proposta vencedora, sem prejuízo das sanções previstas em Lei.

**5.5.** A Contratada deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Edital e seus anexos.

**5.5.1.** Se durante a execução do Termo de Contrato a Contratada deixar de possuir todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste edital e seus anexos, está será notificada para que regularize tal situação, no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, contados da data da notificação, sob pena de Rescisão Contratual por culpa da Contratada.

**5.6.** A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto do presente Termo de Referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados

**5.7.** As demais cláusulas relacionadas ao cumprimento do objeto estão previstas no **Termo de Contrato**.

### 6. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

**6.1.** A critério da Administração, poderá ser exigida garantia afim de assegurar a execução do Termo de Contrato ou outro instrumento hábil, bem como, do próprio objeto.

**6.2.** Nos casos em que a Administração julgar necessária a exigência de garantia, esta deverá respeitar as cláusulas seguintes.

**6.3.** A Licitante prestará garantia nos moldes do artigo 56, da Lei nº 8.666, de 1993, com validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, sendo liberada de acordo com as condições previstas no presente documento.

**6.4.** A Licitante deverá apresentar, no prazo máximo de **10 (dez) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, contado da assinatura do Termo de Contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

**6.4.1.** O valor da garantia deverá corresponder a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato e terá o seu valor atualizado nas mesmas condições daquele, conforme disposto no artigo 56, §2º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

**6.4.1.1.** Fica assegurado à Administração o direito de elevar o limite da garantia para 10% (dez por cento) do valor total do contrato, nos termos do artigo 56, §3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

**6.4.1.2.** Caso o valor global da proposta da Licitante seja inferior a 80% (oitenta por cento) do menor valor a que se referem as alíneas “a” e “b” do § 1º do artigo 48 da Lei nº 8.666, de 1993, será exigida, para a assinatura do **Termo de Contrato ou outro instrumento hábil**, prestação de garantia adicional, igual à diferença entre o menor valor calculado com base no citado dispositivo legal e o valor da correspondente proposta.

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

**6.5.1.** Prejuízos advindos do não cumprimento do Termo de Contrato;

**6.5.2.** Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante o cumprimento do Termo de Contrato;

**6.5.3.** Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Licitante; e

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

- 6.5.4.** Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela Licitante, quando couber.
- 6.6.** No caso de rescisão do **Termo de Contrato ou outro instrumento hábil**, por culpa da Licitante, não será devolvida a garantia, responsabilizando-se a Licitante por perdas e danos causados à Administração, além de sujeitar-se a outras penalidades previstas na lei.
- 6.7.** A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no artigo 19, inciso XIX, “c” da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2008.
- 6.8.** A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Administração, em conta específica a ser fornecida pela mesma, com a devida correção monetária.
- 6.9.** A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a **aplicação de multa de 0,2% (zero virgula dois por cento) do valor do contrato por dia de atraso**, observado o máximo de 2% (dois por cento).
- 6.10.** O atraso superior a 10 (dez) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe os incisos I e II do artigo 78 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.
- 6.11.** No caso de alteração do valor do **Termo de Contrato ou outro instrumento hábil**, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 6.12.** Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.
- 6.13.** No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 6.14.** No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.
- 6.15.** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Licitante obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 03 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 6.16.** A Administração executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 6.17.** Será considerada extinta a garantia:
- 6.17.1.** 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 Administração, mediante termo circunstanciado, de que a Licitante cumpriu todas as obrigações advinda do presente certame;
- 6.18.** No prazo de 03 (três) meses após o cumprimento do Termo de Contrato ou outro instrumento hábil, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

### 7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 7.1.** Constituem obrigações da Contratada, além das demais previstas neste Termo de Referência ou dele decorrentes:
- 7.1.1.** Cumprir o objeto do presente Termo de Referência, entregando os serviços e/ou bens solicitados, na forma, local, prazos e demais condições estabelecidas aqui e/ou no Ato Convocatório, responsabilizando-se pelas despesas daí resultantes;

## **ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017**

- 7.1.2.** Reparar, corrigir, remover, construir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo máximo de 10 (dez) dias, os serviços efetuados em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados, a critério da Administração, devendo, ainda, iniciar a reparação/correção/remoção/construção/substituição no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da comunicação da irregularidade pela Administração;
- 7.1.3.** Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, de conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 7.1.4.** Disponibilizar de forma visível, urna para reclamações e/ou sugestões por parte dos usuários, visando a melhoria do serviço prestado;
- 7.1.5.** Manter, durante a execução do objeto, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência e no Ato Convocatório;
- 7.1.6.** Cumprir todas as leis e posturas federais, estaduais e municipais pertinentes e responsabilizar-se por todos prejuízos decorrentes de infrações a que houver dado causa;
- 7.1.7.** Assumir, com exclusividade, todos os impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste Termo de Referência, bem como, as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e quaisquer outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto;
- 7.1.8.** 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 do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do Artigo 57 da Lei nº 8.666/93.
- 7.1.9.** Aceitar, nas mesmas condições, os acréscimos e/ou supressões que se fizerem necessários, como preceitua o Artigo 65, § 1º da Lei 8666/93 e suas alterações;
- 7.1.10.** Responder, perante a Administração e terceiros, por eventuais prejuízos e danos decorrentes de sua demora ou de sua omissão, na condução do objeto deste Termo de Referência sob a sua responsabilidade, ou por erros relativos à execução do mesmo;
- 7.1.11.** Responder, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; seguros de acidente; taxas, impostos e contribuições; vales-refeição; vales-transporte, e; quaisquer verbas trabalhistas ou outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo governo;
- 7.1.12.** Responder, por fim, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados durante a prestação dos serviços alvo desta licitação;
- 7.1.13.** Manter os seus empregados sujeitos às normas disciplinares da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, porém, sem qualquer vínculo empregatício com a Administração;
- 7.1.14.** Manter todos os seus empregados identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;
- 7.1.15.** Respeitar as normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;
- 7.1.16.** Inteirar-se, junto à Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, dos detalhes de entrada e saída, na área de prestação de serviços, de seu pessoal, veículos, equipamentos, materiais e demais pertences de sua propriedade, adotando as medidas de segurança exigidas;

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

- 7.1.17.** Reparar, prontamente, eventuais danos ou avarias causadas por seus profissionais ao patrimônio físico e material da Administração;
- 7.1.18.** Fornecer materiais e equipamentos adequados ao bom desempenho para execução do objeto;
- 7.1.19.** Permitir e oferecer condições para a mais ampla e completa fiscalização, durante a execução do objeto, fornecendo informações, propiciando o acesso à documentação pertinente e atendendo as observações e exigências apresentadas pela fiscalização;
- 7.1.20.** Não transferir, em hipótese alguma, os direitos e obrigações decorrentes deste Termo de Referência ou do Ato Convocatório a terceiros;
- 7.1.21.** Arcar com todas as despesas, relativas aos bens e/ou serviços, objeto(s) deste Termo de Referência;
- 7.1.22.** Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas a esse processo licitatório e respectivo contrato, originalmente ou vinculados por prevenção, conexão ou continência;
- 7.1.23.** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 7.1.24.** 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, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.
- 7.1.25.** Apresentar equipe de trabalho qualificada e capacitada para desempenhar satisfatoriamente as funções, nas diversas dependências do Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, para que a rotatividade seja a menor possível;
- 7.1.26.** A Concessionária deverá possuir em sua equipe de trabalho, como responsável técnico um Nutricionista, e em caso de substituição do Nutricionista a mesma deverá realizar o comunicado de imediato à Administração, acompanhado da justificativa da necessidade de substituição e a comprovação de registro profissional no CRN do substituto;
- 7.1.27.** Disponibilizar ou substituir, em tempo hábil, quaisquer membros da equipe de trabalho. Se não o fizer, sujeitar-se-á a multa correspondente ao período de atraso, na forma do art. 86 da Lei nº 8.666/93;
- 7.1.28.** Substituir, sempre que exigido pelo Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, qualquer empregado cuja atuação, permanência ou comportamento sejam considerados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse da Administração, ou ainda incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;
- 7.1.29.** Manter quadro de pessoal suficiente para o atendimento aos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, faltas ao serviço, licenças ou demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;
- 7.1.30.** Responder pela apresentação pessoal de sua equipe de trabalho, dentro dos padrões estabelecidos pela Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, inclusive no que concerne ao uso de uniformes;
- 7.1.31.** Exigir de sua equipe de trabalho, o fiel cumprimento das normas de segurança patrimonial e pessoal da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul, inclusive quanto à identificação funcional;

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

- 7.1.32.** Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança necessários e responsabilizar-se por todas as despesas referentes a encargos e obrigações sociais, fiscais, trabalhistas e previdenciários, bem como por quaisquer ônus relacionados à atividade;
- 7.1.33.** Fornecer uniformes e seus complementos à mão-de-obra envolvida, de acordo com o clima da região e com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, mantendo-os sempre em perfeitas condições e substituindo-os imediatamente por outros novos quando apresentarem indícios de desgaste;
- 7.1.34.** Não repassar custos de qualquer item referente a uniformes e equipamentos a seus empregados;
- 7.1.35.** Facilitar a fiscalização por parte dos órgãos competentes, cientificando a Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul do resultado das inspeções;
- 7.1.36.** Observar, durante a execução dos serviços contratados, o fiel cumprimento de todas as leis federais, estaduais e municipais vigentes ou que venham a vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas;
- 7.1.37.** Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, por danos causados a terceiros, direta ou indiretamente em razão da execução das obrigações pactuadas;
- 7.1.38.** Observar o pleno cumprimento das obrigações pactuadas, procedendo à verificação dos serviços prestados, por preposto da empresa e em conjunto com o representante da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;
- 7.1.39.** Apresentar, no curso da execução dos serviços, sempre que for solicitada pela contratante, Certidão Negativa de Débito Salarial;
- 7.1.40.** Submeter a equipe de trabalho aos exames médicos admissionais e periódicos, apresentando o ASO (Atestado de Saúde Ocupacional) comprovando a capacitação para o trabalho, conforme disposições legais contidas na NR 7 – PCMSO, aprovada pela Portaria MTb nº 3.124 de 08/06/1978, relativo ao Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, com redação dada pela Lei nº 6.514, de 22/12/1977 somente sendo permitida a integração do empregado à equipe de trabalho, após verificação desses atestados pela Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;
- 7.1.41.** Afastar imediatamente da área da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul qualquer empregado ou preposto que não observe os preceitos gerais de higiene, apresente sintoma de doença ou que venha a criar embaraços à fiscalização;
- 7.1.42.** Responsabilizar-se por toda e qualquer exigência legal para o exercício da atividade objeto do Contrato de concessão, como também por quaisquer acidentes que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, devendo fazer constar em sua proposta declaração de cumprimento deste item;
- 7.1.43.** Obedecer à legislação em vigor reguladora da espécie e, em especial, às normas editadas pela Secretaria da Saúde e pelo Ministério do Trabalho, no que concerne à higiene e segurança do trabalho, observando a Resolução nº 216/2004 – ANVISA, que trata das “Boas Práticas para Serviços de Alimentação”, devendo ser implementados os Procedimentos Operacionais Padronizados – POPs a seguir:
- 7.1.43.1.** Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
  - 7.1.43.2.** Controle integrado de vetores e pragas urbanas;
  - 7.1.43.3.** Higienização do reservatório; e
  - 7.1.43.4.** Higiene e saúde dos manipuladores (empregados da contratada);
- 7.1.44.** Nas áreas reservadas ou nos dias e horários sem expediente, o ingresso nos imóveis só será permitido mediante apresentação de autorização especial, fornecida pelo Setor responsável pela

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

Administração dos mesmos. Na falta dessa autorização e desde que caracterizada a necessidade do ingresso no local, deverá o interessado, após a identificação, ser acompanhado pelo vigilante;

**7.1.45.** O registro da frequência dos empregados da Concessionária deverá ser por ela controlado, a qual se responsabilizará, ainda, pela fiscalização diária dos mesmos, inclusive no período noturno e especialmente nos horários de substituição dos plantonistas que, em nenhuma hipótese, poderão se retirar dos prédios portando volumes ou objetos sem a devida autorização;

**7.1.46.** Manter disponibilidade de efetivo dentro dos padrões desejados, para atender eventuais acréscimos solicitados pela Administração, bem como, impedir que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar qualificada como de natureza grave, seja mantida ou retorne às instalações da Contratante;

**7.1.47.** Relatar a Administração toda e qualquer irregularidade observada nas instalações onde houver prestação dos serviços;

**7.1.48.** Registrar no Livro de Ocorrências as irregularidades verificadas em seu turno de serviço, comunicando imediatamente ao fiscal e ao zelador de plantão;

**7.1.49.** Obriga-se a pagar, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, os salários da equipe de trabalho vinculados aos serviços objeto desta licitação, sob pena de não o fazendo, dar ensejo à cobrança de multa de mora no valor equivalente a 1% (um por cento) por dia de atraso, incidente sobre o total do mês em que ocorrer a mora;

**7.1.50.** Cumprir a legislação sanitária em vigor, em especial a Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977 e as normas capituladas na Resolução RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), restando certo que a paralisação das atividades ou a interdição das instalações em decorrência de Auto de Infração poderá constituir motivo suficiente para a rescisão do Contrato de Concessão;

**7.1.51.** Manter em dia alvará, registros, cadernetas, licenças e outras formalidades exigidas pelas autoridades competentes, sem quaisquer ônus para a Administração;

**7.1.52.** Promover, por sua conta e risco, o transporte dos gêneros alimentícios, bebidas e materiais necessários ao funcionamento do estabelecimento;

**7.1.53.** Abastecer o local de prestação dos serviços em horário diferente de seu funcionamento ou de forma que não prejudique o atendimento aos usuários e a prestação do serviço;

**7.1.54.** Zelar pela conservação das instalações, móveis, equipamentos e utensílios fornecidos, reparando-os ou substituindo-os às próprias expensas quando danificados ou extraviados, restando certo que todo e qualquer reparo ou conserto deverá ser objeto de autorização prévia por parte da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;

**7.1.55.** Identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;

**7.1.56.** Complementar o mobiliário e os utensílios existentes, de forma a assegurar a adequada exploração comercial do espaço público objeto da concessão;

**7.1.57.** Afixar quadro legível contendo a descrição simplificada dos itens componentes do Cardápio e seus respectivos preços, que deverão ser os mesmos de sua proposta;

**7.1.58.** Disponibilizar de forma visível ao público, descrição simplificada e os respectivos preços de todos os itens oferecidos;

**7.1.59.** A Concessionária deverá apresentar à fiscalização da Administração, quinzenalmente, a programação de cardápios das refeições a serem servidas no restaurante;

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

- 7.1.60.** Acatar a decisão da Administração para comercialização de refeições e lanches em dias e horários extraordinários, cujos preços e condições deverão ser acertados de comum acordo entre as partes;
- 7.1.61.** Utilizar matérias-primas de primeira qualidade, adquiridas de fornecedores idôneos, assegurado à Administração o direito de exercer plena e rigorosa fiscalização da variedade, qualidade, quantidade e higiene dos alimentos oferecidos;
- 7.1.62.** Os produtos vendidos prontos e os insumos utilizados na confecção de lanches serão comercializados somente durante o respectivo prazo de validade;
- 7.1.63.** Manter gêneros alimentícios em quantidade suficiente para o atendimento das condições estabelecidas, evitando a falta de itens do cardápio;
- 7.1.64.** Atender, em todas as etapas do preparo, às técnicas corretas de culinária, de modo que os alimentos sejam saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente para assegurar a preservação dos nutrientes;
- 7.1.65.** O(s) responsável(eis) pelas atividades de manipulação dos alimentos deve(m) ser comprovadamente submetido(s) a curso de capacitação, com periodicidade de 12 (doze) meses, no mínimo, dos seguintes temas:
- 7.1.65.1.** Contaminantes alimentares;
  - 7.1.65.2.** Doenças transmitidas por alimentos; - Manipulação higiênica dos alimentos; - Boas práticas.
- 7.1.66.** Realizar diariamente e sempre que necessário a limpeza do local e dos utensílios, de forma a mantê-los nas melhores condições higiênicas;
- 7.1.67.** Promover, diariamente, por sua conta e risco, em estrita conformidade com a legislação vigente e as exigências e conveniências do Órgão o transporte do lixo, a remoção dos detritos e restos diários de sua atividade, bem como de qualquer objeto de sua propriedade que esteja em desuso, em horário previamente combinado com a Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul;
- 7.1.68.** Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas, diária e obrigatoriamente, os alimentos preparados e não servidos;
- 7.1.69.** Providenciar manutenção preventiva programada mensal e corretiva com fornecimento integral de peças, com empresa autorizada, de todos os equipamentos de cozinha, respeitados os critérios e prazos de garantia de fábrica dos equipamentos;
- 7.1.70.** Os serviços de manutenção preventiva e corretiva, bem como de operação, se aplicável, deverão ser prestados por profissionais devidamente qualificados às funções a desempenhar;
- 7.1.71.** Todos os consertos, se e quando necessários, deverão se dar, obrigatoriamente, sem nenhum prejuízo da adequada prestação do serviço contratado;
- 7.1.72.** Manter as dependências, instalações, equipamentos e utensílios em perfeita ordem e funcionamento, efetuando, diariamente, a higienização e limpeza, bem como a conservação das dependências, tudo por sua inteira responsabilidade;
- 7.1.73.** A dedetização e desratização do local da cozinha, refeitório, lanchonete e demais dependências será realizada pela Concessionária, com a periodicidade necessária, ficando sob sua responsabilidade o resguardo das condições técnicas de higiene e precaução quanto à saúde dos usuários. Após a execução dos serviços, deverá ser apresentado ao fiscal/gestor do contrato a comprovação da realização dos mesmos;
- 7.1.74.** Responsabilizar-se pela segurança, pela prevenção de incêndios e pelo seguro das instalações e dos equipamentos que ali se encontram, assim como pela limpeza, dedetização, desratização e

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

manutenção do espaço sob concessão e suas adjacências, vedado o emprego de produtos químicos nocivos ao ser humano ou incompatíveis com as atividades desenvolvidas no local;

**7.1.75.** Efetuar, mensalmente, o recolhimento da Taxa de Permissão Onerosa de Uso, nos termos contratados;

**7.1.76.** Efetuar o pagamento das quotas-partes relativas às despesas pelo uso do ramal telefônico, pelo consumo de energia elétrica e de água e esgoto, por meio de recolhimento do valor correspondente através de Guia de Recolhimento da União (GRU);

**7.1.77.** Indicar um preposto para representá-la na execução do Contrato;

**7.1.78.** Dar integral cumprimento a sua proposta, que passa a integrar este Instrumento, independentemente de transcrição;

### 8. DAS OBRIGAÇÕES DA ADMINISTRAÇÃO

**8.1.** Constituem obrigações da Administração, além das demais previstas neste Termo de Referência ou dele decorrentes:

**8.1.1.** Cumprir todos os compromissos financeiros assumidos com a Concessionária;

**8.1.2.** Entregar o local em condições de uso;

**8.1.3.** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Concessionária, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

**8.1.4.** Fornecer e colocar à disposição da Concessionária todos os elementos e informações que se fizerem necessários à execução do objeto;

**8.1.5.** Proporcionar condições para a boa consecução do objeto deste Termo de Referência;

**8.1.6.** Permitir o acesso dos funcionários da Concessionária às instalações da Fundação Universidade Estadual de Mato Grosso do Sul para a execução dos serviços constantes do objeto;

**8.1.7.** Notificar, formal e tempestivamente, a Concessionária sobre as irregularidades observadas na execução do objeto;

**8.1.8.** Notificar a Concessionária, por escrito e com antecedência, sobre multas, penalidades e quaisquer débitos de sua responsabilidade;

**8.1.9.** Acompanhar a execução do serviço, efetuado pela Concessionária, podendo intervir durante a sua efetivação, para fins de ajustes ou suspensão da obrigação;

**8.1.10.** Fiscalizar a execução do objeto através de servidor/setor competente.

### 9. DA ADMINISTRAÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

**9.1.** Fica estabelecido que a gestão das obrigações decorrentes do objeto deste Termo de Referência ficará sob a responsabilidade de funcionário(a) indicado no documento de Solicitação para Aquisição de Bens ou Contratação de Serviços ou outro documento equivalente.

**9.2.** A atuação ou a eventual omissão da Fiscalização durante a execução do objeto não poderá ser invocada para eximir a Contratada da responsabilidade pela execução do mesmo.

**9.3.** A comunicação entre a Fiscalização e a Contratada será realizada através de correspondência oficial, anotações e/ou registros no Relatório de Serviços.

### 10. DAS SANÇÕES

**10.1.** A inexecução total ou parcial das obrigações assumidas caracterizará o seu descumprimento, assim como o inadimplemento, e sujeitará a Contratada às sanções seguintes:

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

**10.1.1. Advertência** por escrito, quando a Contratada praticar irregularidades consideradas pela Administração de pequena monta;

**10.1.2. Suspensão** temporária de participação em licitação e impedimentos de contratar com a Administração (Órgão Executante deste Termo de Referência), por até **2 (dois) anos**;

**10.1.3. Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar com a Administração Pública direta, indireta, autárquica e fundacional, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação na forma da Lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

**10.1.4. Multa administrativa:**

**10.1.4.1. Moratória** no percentual de 0,2% (zero virgula dois por cento) por dia de atraso, sobre o valor da parcela inadimplida, quando deixar de cumprir a obrigação assumida no prazo estabelecido até o máximo de 10 (dez) dias, a partir do qual poderá a Administração considerar inadimplida a obrigação, ensejando, a consequente rescisão do Termo de Contrato ou outro instrumento equivalente, independentemente da cobrança de multa compensatória.

**10.1.4.2. Compensatória** no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Termo de Contrato ou outro documento equivalente, independente e cumulativa, no caso de inexecução total do objeto.

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

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

**10.2.** A aplicação de multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o Termo de Contrato e aplique as outras sanções cabíveis.

**10.3.** A recusa injustificada da Licitante vencedora em assinar o Termo de Contrato, após devidamente convocada, no prazo estabelecido pela Administração, equivale à inexecução total do contrato, sujeitando-a às penalidades acima estabelecidas.

**10.4.** A aplicação de qualquer penalidade não exclui a aplicação da multa.

**10.5.** Também fica sujeita às penalidades do artigo 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Licitante que:

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

**10.5.2.** Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

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

**10.6.** A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93.

**10.7.** 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.

**10.8.** As multas devidas e/ou prejuízos causados à Administração serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em seu favor, ou, ainda, deduzidos da garantia, ou deduzidas das parcelas vencidas e ainda não pagas, por fim, possibilitando, quando for o caso, a inscrição na Dívida Ativa Estadual e cobrados judicialmente.

**10.8.1.** Caso a Administração determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de até **10 (dez) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

## ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA – PREGÃO PRESENCIAL Nº 006/2017

**10.9.** As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

### 11. DA DESISTÊNCIA DA ENTREGA DO OBJETO

**11.1.** A Administração poderá desistir da entrega do objeto do presente Termo de Referência pelos motivos previstos nos arts. 77 e 78 e nas formas estabelecidas no art. 79, todos da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como nos casos em que se constatar que a Contratada:

**11.1.1.** Encontra-se em estado de protesto, falência e concordata, insolvência notória ou situação econômico-financeira comprometida;

**11.1.2.** Teve título protestado cujo valor possa, a juízo da Administração, comprometer a idoneidade financeira da Contratada e/ou a eficiente execução do objeto;

**11.1.3.** Tiver sido declarada devedora das Fazendas Federal, Estadual ou Municipal, do INSS, e FGTS.

**11.2.** A desistência da entrega do objeto acarretará, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial por parte da Administração, a retenção dos créditos decorrentes deste Termo de Referência e/ou Ato Convocatório, limitados ao valor dos prejuízos causados, além das sanções previstas nos mesmos, até a completa indenização dos danos.

**11.3.** Fica expressamente determinado que, em caso de desistência da entrega do objeto, nenhuma remuneração será cabível, a não ser o ressarcimento de despesas autorizadas pela Administração e, comprovadamente realizadas pela Contratada, previstas neste Termo de Referência e/ou Ato Convocatório.

**11.4.** Em caso de cisão, incorporação ou fusão da Contratada com outras empresas, caberá à Administração decidir pela continuidade da execução do objeto.

**11.5.** Tanto a Administração quanto a Contratada poderão de pleno direito, desistir da entrega do objeto, nos termos previstos nos artigos 77, 78 e 79 da Lei 8.666/93.

### 12. DO FORO

**12.1.** O foro para dirimir quaisquer questões relacionadas com o presente Termo de Referência e/ou Ato Convocatório será o da Comarca de Dourados, Estado de Mato Grosso do Sul, com a exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

### 13. DAS DÚVIDAS E CASOS OMISSOS

**13.1.** As dúvidas e os casos omissos que se originarem durante a execução do objeto serão dirimidas pela Administração e pela Contratada, nos termos da legislação em vigor, levando-se em consideração as previsões, genéricas e específicas, constantes neste Termo de Referência e Ato Convocatório.

Dourados/MS, 28 de agosto de 2017.

Tiago de Lima Marinho  
Chefe da Divisão de Compras