

Termo de Referência 42/2023

Informações Básicas

Número do TR	UASG	Editado por	Atualizado em
42/2023	154043-FUNDACAO UNIVERSIDADE FEDERAL DE UBERLANDIA	EUSXINALIA DE OLIVEIRA MACHADO	20/09/2023 10:39 (v 13.0)
Status	ASSINADO		

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos;		23117.090274/2022-94

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONCESSÃO

1.1 DO OBJETO

1.1.1 Este Termo de referência visa orientar e instruir a concessão de área física para exploração comercial do serviço de lanchonete/Restaurante no campus Santa Mônica, Bloco 5 RSM da Universidade Federal de Uberlândia.

1.2 DEFINIÇÕES

1.2.1 **Área de concessão** – Área delimitada no prédio na qual a Concessionária deve explorar os serviços.

1.2.2 **Termo de referência** – Documento orientativo das condições para concessão dos serviços.

1.2.3 **Concedente** – Universidade Federal de Uberlândia.

1.2.4 **Concessionário** – Empresa que deterá o direito de exploração dos serviços.

1.2.5 **Lanchonete/ Restaurante** – Denominação da área onde serão comercializados gêneros alimentícios.

1.2.6 **Categoria III** – Situada em área interna do Campus Universitário. Nesse local **será permitido** o uso de equipamentos destinados ao preparo de lanches e refeições, conforme RESOLUÇÃO SES/MG Nº 8.765, DE 16 DE MAIO DE 2023.

1.3 NATUREZA DO SERVIÇO

1.3.1 A concessão onerosa de espaço físico para prestação de serviços de fornecimento de lanches são considerados serviços contínuos desta Universidade, cujo contrato não se exaure com uma única prestação. É cotidianamente requisitado, sob demanda, para o andamento normal das atividades.

1.4 CONDIÇÕES GERAIS

1.4.1. Concessão de Espaço Físico, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	VALOR UNITÁRIO	QUANTIDADE	VALOR TOTAL	CATSER
1	Espaço físico de 35,70 m ²	valor de aluguel mensal	R\$1.600,00	12	R\$19.200,00	Código 1935 (Concessão U Área/Imóvel Público)

1.4.2. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.4.4. O serviço é enquadrado como continuado sendo a vigência plurianual mais vantajosa.

1.4.5. O A receita total estimada da contratação é de R\$19.200,00 (dezenove mil e duzentos reais) anual, conforme custo unitário apostado na tabela acima.

1.4.6. Embora apresentemos um valor definido para o aluguel, o objeto de disputa será o maior desconto sobre o valor orçado dos produtos descritos na tabela abaixo:

Nº ITEM	ITENS	VALOR MÉDIO
1	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL (100 g)	R\$ 3,50
2	MINI PÃO DE QUEIJO (25 g)	R\$ 0,45
3	PÃO FRANCÊS COM OVO	R\$ 4,50
4	PÃO COM MANTEIGA	R\$ 2,90
5	BAURU	R\$ 6,00
6	BOLO PEDAÇO (CENOURA, COCO, FUBA)	R\$ 4,50
7	ESFIRRA DE CARNE	R\$ 7,50
8	PASTEL TRADICIONAL DE CARNE	R\$ 7,50
9	PASTEL TRADICIONAL DE QUEIJO	R\$ 7,50
10	SANDUICHE NATURAL DE QUEIJO E SALADA	R\$ 8,00
11	SALADA DE FRUTAS	R\$ 6,50

12	CAFÉ COADO (TIPO CAJUBÁ) (100 ML)	R\$	1,50
13	CAFÉ COM LEITE (200 ML)	R\$	3,50
14	SUCO DE LARANJA (300 ML)	R\$	6,50
15	SUCO DE ABACAXI (300 ML)	R\$	6,50
16	REFRIGERANTE MINI LATA	R\$	3,50
17	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, E BIFE GRELHADO (CARNE VERMELHA)	R\$	19,90
18	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, E BIFE GRELHADO (FRANGO)	R\$	17,90
19	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, OVO OU OMELETE	R\$	15,90
TOTAL		R\$	134,05

2. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

2.1 Em função do encerramento contratual com a concessionária que ocupava o espaço, considerando a demanda interna e o compromisso de disponibilizar opções de alimentação, tendo em vista que o Restaurante Universitário e as demais lanchonetes não conseguem atender a Comunidade Universitária, faz-se necessário este Processo Licitatório para Concessão de Lanchonete/Restaurante para atender o público que frequenta o bloco 5 RSM e seu entorno.

2.2 A Administração optou por uma solução que visa oferecer aos alunos e servidores, alimentação a preços módicos e compatíveis com o mercado, sem a intenção de auferir lucros com a locação do espaço. A equipe de planejamento escolheu a opção de maior desconto no valor do grupo de itens, criando uma lista de lanches/refeição básicos, chamada "CESTA BÁSICA DE PRODUTOS". As licitantes oferecerão lances para obter o maior desconto do grupo de itens da tabela. O objetivo é proporcionar uma refeição nutricionalmente adequada, com qualidade e quantidade, a preços acessíveis para a Comunidade Acadêmica.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1 O espaço localiza-se no Campus Santa Mônica da Universidade Federal de Uberlândia, Avenida João Naves de Ávila Nº 2121, Bairro Santa Mônica Uberlândia/MG CEP: 38408-144

3.1.1 O espaço possui 35,70 m2 de área interna, com portas de alumínio, bancadas de granito, paredes com revestimento cerâmico e piso em cerâmica. Está disponível no espaço instalações elétricas e internet.

3.1.2 A atividade principal do estabelecimento será de lanchonete/Restaurante, autorizado a preparar e servir refeições (almoço e lanches), subordinada as normas de higiene e segurança alimentar, de acordo Resolução RDC nº52, de 29 de setembro de 2014 - ANVISA que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação.

3.2 QUALIFICAÇÃO DAS LICITANTES

3.2.1 As empresas interessadas em participar do certame licitatório deverão comprovar que **atuam no ramo de atividade de alimentação** e apresentar para qualificação os seguintes documentos:

- Para comprovação de qualificação técnica, deverá ser apresentado Atestado ou Certidão de Capacidade Técnica expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter a empresa licitante fornecido, ou estar fornecendo, itens compatíveis e/ou pertinentes ao objeto desta licitação. Para fins dessa comprovação, o(s) atestado(s) deverá(ão) dizer respeito a contratos executados com, no mínimo, uma das seguintes características: Fornecimento de gêneros alimentícios; ou comercialização de refeições e lanches em estabelecimento comercial de lanchonete; ou fornecimento de refeições diárias prontas a um público mínimo de 40 pessoas.
- Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;
- 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;
- Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente em plena validade;
- Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil;
- 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, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso.
- Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados executados de forma concomitante;
- Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante;
- O licitante 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;

3.2.2 Cadastro para a atividade econômico alimentação, classificado pelo Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE.

3.2.3 **Declaração de visita** ao local de concessão objeto deste Termo de referência, emitida pela Prefeitura Universitária ou Declaração de Dispensa da necessidade da Vistoria, **conforme item 4.4**

3.2.4 Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por período não inferior a 1 (um) ano, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido (s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

3.2.5 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

3.2.6 O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017..

3.2.7 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

3.2.8 Para a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano, será aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o ano ser ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

3.2.9 Documento comprobatório de que possui compromisso com a sustentabilidade ambiental, nos tempos da IN SLTI/MPOG nº 01/2010, assinada pelo representante legal da empresa.

3.2.10 Habilitação jurídica:

- 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.
- Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;
- 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;
- 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.
- Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;
- 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;
- 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.
- Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

3.2.11 Habilitação fiscal, social e trabalhista:

- Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;
- 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.
- Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

- 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;
- 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;
- 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;
- 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.
- 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.

3.2.12 Qualificação Econômico-Financeira:

- 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;
- certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);
- Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:
- Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);
- 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
- 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;
- 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;
- 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);
- O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor;

3.3 DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.3.1 O horário de funcionamento da lanchonete acompanhará o período de atividades da Universidade Federal de Uberlândia, sendo preferencial de segunda-feira à sexta-feira das 07:00 horas às 22:00 horas e aos sábados das 08:00 horas às 16:00 horas.

3.3.2 Em caráter excepcional poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, com pelo menos 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido.

3.3.3 A CONCESSIONÁRIA não poderá utilizar as instalações da lanchonete/Restaurante para produção de alimentos destinados a atender outros estabelecimentos.

3.3.4 A limpeza diária, manutenção e conservação do espaço serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

3.3.5 A guarda e segurança dos equipamentos e utensílios da lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, não cabendo a CONCEDENTE qualquer ressarcimento por furto ou dano.

3.3.6 Embora haja serviço de vigilância destinado a preservar a segurança da CONCEDENTE, cabe a CONCESSIONÁRIA monitorar o acesso e permanência de pessoal estranho ao seu quadro de funcionários, devendo comunicar imediatamente qualquer anormalidade tão logo verificada, prestando os esclarecimentos julgados necessários para o Gestor do contrato.

3.3.7 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a desinsetização e desratização das áreas da Concessão antes de começar as atividades e posteriormente a cada 4(quatro) meses. As empresas prestadoras dos serviços de desinsetização e desratização deverão apresentar informações seguras quanto ao uso dos produtos utilizados, especialmente sobre a toxicidade e necessidade de ausência de pessoas no local, informações estas que deverão ser repassadas pelo CONCESSIONÁRIO a CONCEDENTE. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável pela preparação do local a ser dedetizado e desratizado, tomando todas as providências para a preservação dos alimentos e utensílios do local.

3.3.8 Deverá ainda ser feita limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços a cada 30 (trinta) dias.

3.3.9 Os detritos provenientes da lanchonete, deverão ser acondicionados em sacos plásticos e retirados diariamente da área da lanchonete. A manutenção de lixeiras na área de concessão é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

3.3.10 A CONCESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observando, no mínimo os seguintes aspectos: Os locais de armazenamento deverão ser mantidos limpos, arejados e organizados, não será admitido o armazenamento de forma imprópria ou fora de condições legalmente liberadas para consumo, armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas, devendo também, preservá-los de qualquer contaminação, mantendo-os acondicionados em locais protegido, os produtos de limpeza deverão ser armazenados rigorosamente isolados do gênero alimentício e de equipamentos e utensílios utilizados no preparo de alimentos.

3.3.11 A CONCESSIONÁRIA manterá a higienização dos alimentos a serem consumidos in natura, quando for o caso, e deverá também zelar para que os gêneros alimentícios industrializados a serem utilizados sejam de procedência reconhecida e qualidade comprovada.

3.3.12 A CONCESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório, conforme cesta de produtos descrita no item 7.2.1 deste Termo de Referência.

3.3.13 Os sucos naturais, refrigerantes, leite, café e outros devem ser servidos em copos descartáveis ou, caso solicitado pelo usuário em copos ou xícaras de vidro de igual capacidade.

3.3.14 Os alimentos devem ser servidos em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com boa apresentação, sabor agradável e preparados de acordos com as normas vigentes de Vigilância Sanitária.

3.3.15 Os variados tipos de sobremesas e lanches frios quando disponíveis, deverão ser acondicionados em balcão refrigerado. Os alimentos quentes que não precisem ser preparados no momento de servir, deverão ser dispostos em balcões térmicos.

3.3.16 A CONCESSIONÁRIA colocará açúcar, adoçante, molhos (ketchup, mostarda e maionese) industrializados, à disposição do usuário em apresentação adequada.

3.3.17 A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer qualquer outro serviço relacionado com a atividade-fim (CNAE), desde que aprovado previamente pelo Gestor do contrato.

3.3.18 A CONCEDENTE poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto que julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.

3.3.19 A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar as instalações exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo a suas expensas a conservação, guarda e manutenção.

3.3.20 A lanchonete se destinará unicamente e de forma contínua e ininterrupta ao desempenho das atividades previstas no contrato de concessão onerosa de uso.

3.3.21 Na lanchonete é expressamente vedado a utilização de auto falante ou congêneres que produzam som ou ruídos prejudiciais ao funcionamento da Universidade; a guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos,

corrosivos, tóxicos ou de forte odor; comercialização ou uso de bebidas alcoólicas; comercialização ou uso de cigarros e quaisquer produtos tóxicos e a comercialização de produtos relacionados a quaisquer tipos de jogos de azar.

3.3.22 Os preços dos alimentos e bebidas deverão estar devidamente afixados em quadro em local visível.

3.3.23 Não será permitido a inclusão de taxas ou gorjetas nos preços da tabela nem a sua cobrança à parte.

3.3.24 A CONCESSIONÁRIA deverá estar provida de troco suficiente para o desempenho de suas atividades comerciais.

3.3.25 O pessoal necessário à execução dos serviços objeto da presente concessão, será de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observando-se a legislação trabalhista e as normas de Segurança e Higiene do Trabalho, mediante resoluções da ANVISA.

3.3.26 A CONCESSIONÁRIA deverá manter o seu pessoal devidamente identificado e uniformizado, devendo utilizar proteção para cabelos, zelando para que os funcionários se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da CONCEDENTE ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da lanchonete.

3.3.27 Deverão ser mantidos nos locais de trabalho somente empregados que tenham a idade permitida por lei para o exercício da atividade, conforme art. 7º, XXXIII da Constituição Federal/1988.

3.3.28 Manter em lugar visível e devidamente atualizado quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato.

3.3.29 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza da atividade econômica, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

3.3.30 Contratar, manter e dirigir sob sua inteira responsabilidade, sem solidariedade da CONCEDENTE, pessoal qualificado à perfeita execução dos serviços, em todos os níveis, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos, inclusive os encargos previsto na Legislação Trabalhista, Previdenciária e Fiscal, seguro e quaisquer outros não mencionados, além do fornecimento de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), em decorrência da sua condição de empregador.

3.3.31 Providenciar, sem qualquer ônus para a CONCEDENTE, o registro na junta comercial, a obtenção de licenças, autorizações, alvarás e outros, junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do espaço físico dentro das normas legais vigentes, respondendo por eventuais infrações a estas normas.

3.3.32 Realizar as reformas necessárias para adequar o espaço físico cedido de acordo com as exigências da Vigilância Sanitária sem ônus para a CONCEDENTE.

3.3.33 Promover a evacuação do lixo resultante de suas atividades, de acordo com as normas fixadas pela CONCEDENTE e órgãos que regulamentam o descarte de lixo.

3.3.34 Proceder às manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos, de forma a não ocasionar prejuízo à execução dos serviços, não executar modificações nas instalações sem prévia autorização e zelar pelas instalações físicas concedidas e responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do projeto.

3.3.35 Manter, por conta própria, a lanchonete rigorosamente limpa e arrumada, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano.

3.3.36 Indenizar a CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada da exploração da atividade econômica, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

3.3.37 Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

3.3.38 Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da CONCEDENTE, não mantiver conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 48 (quarenta e oito) horas.

3.3.39 Manter na prestação dos serviços o quantitativo de empregados necessários à adequada execução dos trabalhos.

3.3.40 Zelar pelas instalações físicas concedidas e responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do projeto.

3.3.41 Na hipótese de extinção ou rescisão contratual o espaço físico e as instalações deverão ser deixados em perfeitas condições de funcionamento.

3.3.42 Designar um Preposto para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com o Gestor do contrato.

3.3.43 Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros, dentro do prazo de validade.

3.3.44 Responder pelas obrigações trabalhistas, previdenciária e securitária relativa aos seus funcionários utilizados na execução dos serviços.

3.3.45 Atender pedido, feito pela Prefeitura Universitária, de fechamento das atividades comerciais durante períodos determinados, visando atender a conveniência de ordem administrativa da Concedente, como aplicação de provas de processos seletivos, concursos ou outros tipos de paralisação das atividades na Instituição que se fizerem necessárias;

3.3.46 Caso a CONCESSIONÁRIA necessite paralisar suas atividades por um determinado período, deverá encaminhar a solicitação, juntamente com a justificativa, à Prefeitura Universitária para ser apreciada e se for o caso, aprovada mediante acordo entre as partes, neste caso, sem prejuízo do valor referente ao aluguel.

3.3.47 Responsabilizar-se pelo pagamento da despesa com energia elétrica junto a Concedente.

3.3.48 Responsabilizar-se pelo pagamento da despesa com água caso houver o medidor (hidrômetro). As áreas onde não existirem medidores terão o valor considerado incluso no aluguel;

3.3.49 Recolher o aluguel, taxa de energia elétrica e água, todos os meses, diretamente em agência bancária indicada pela Concedente, através da Guia de Recolhimento Única – GRU que será emitida pelo Gestor ou Fiscais do contrato e entregue em mãos, via e-mail ou outro meio de comunicação.

3.3.50 Até 3 (três dias) após o vencimento do encargo mensal, enviar à Concedente o comprovante de pagamento.

3.3.51 O comprovante poderá ser encaminhado via e-mail, Whatsapp ou entregue pessoalmente na sala da Prefeitura Universitária localizada no bloco 3P, Campus Santa Mônica.

3.3.52 É terminantemente vedada a reimpressão pela Concessionária de Guia de Recolhimento, quer seja pela internet ou outro meio, sujeito a penalidades como multa ou advertência.

3.4 OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

3.4.1. Permitir o livre acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA para execução dos serviços.

3.4.2 Disponibilizar na área de concessão o ponto de água e energia elétrica.

3.4.3 Informar o valor mensal da despesa com energia. O valor cobrado será o preço do kW/h apurado na conta de energia do Campus Santa Mônica, referente ao mês anterior ao vencimento.

3.4.4 Entregar em até 2 (dois) dias a partir da assinatura do contrato, o espaço nas condições descritas neste Termo de Referência, podendo este prazo ser prorrogado por igual período, caso necessário, e previamente informado à concessionária.

3.4.5 Exercer, através da Prefeitura Universitária, a fiscalização sobre os serviços objeto da concessão. Para fiscalização do contrato são indicados os servidores:

Nome

SIAPE

TIPO DE FISCALIZAÇÃO

Eusxinália de Oliveira Machado	3300502	Gestor do contrato	
Cássio Amâncio Pereira	2236155	Gestor Técnico	substituto/Fiscal
Laura Cristina dos Santos Martins	1250360	Fiscal Técnico	

3.4.6 Exigir a apresentação das carteiras de trabalho dos funcionários de acordo com a legislação em vigor e outras documentações trabalhistas, a qualquer momento, bem como o uso obrigatório de uniforme estabelecido para o serviço e o uso de crachá de identificação.

3.4.7 Exigir da Concessionária a correção na execução dos serviços com base nos preceitos da qualidade e presteza.

3.4.8 Notificar por escrito, a Concessionária, por quaisquer irregularidades constatadas na execução do Contrato, solicitando providencias para regularização das mesmas.

3.4.9 Manter arquivado junto ao Contrato toda correspondência trocada entre as partes.

3.4.10 Manter firme e valiosa a Concessão, desde que, mantida as condições contratuais.

3.4.11 Emitir as Guias de Recolhimento da União – GRU's, referente ao valor mensal da concessão, da energia elétrica e da água, (onde houver hidrômetro).

3.5 BENFEITORIAS

3.5.1 As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da Prefeitura Universitária, serão incorporadas ao imóvel, sem nenhum ônus para a Concedente, ao final do contrato.

3.5.2 Se o contrato for rescindido antes do prazo final, as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da Concedente sem nenhum direito de ressarcimento.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 SUSTENTABILIDADE

4.2 Como boas práticas de sustentabilidade em lanchonetes, enfatizamos, evitar o desperdício, buscando aproveitamento total dos alimentos e estimativa de produção e controle de estoque, planejamento de cardápio e utilizar ingredientes da estação, armazenar os produtos de forma adequada de acordo com perecibilidade e temperatura de cada alimento.

4.2.1 Utilizar móveis de qualidade e mais duradouros praticando consumo consciente.

4.2.2 Reduzir a produção de lixo aproveitando ao máximo os ingredientes quando possível, ou transformando em insumos orgânicos para produção de adubo por exemplo.

4.2.3 Separar o lixo regularmente, em seco, úmido e recicláveis para facilitar a coleta;

4.2.4 Priorizar fornecedores regionais e locais, além de fortalecer o pequeno produtor e economia local, diminuir emissão de carbono ao evitar transportes de longas distâncias.

4.2.5 Economizar água com acionamento automático de torneiras, deixar louças de molho e diminuir o tempo de lavagem.

4.2.6 Economizar energia elétrica utilizando acionamento automático de lâmpadas, priorizar iluminação natural e ainda gerar economia financeira.

4.3 SUBCONTRATAÇÃO

4.3.1 Não é admitida a subcontratação, pois conforme descrito no artigo 22 da Lei 14.133/21

4.4 DA VISTORIA

4.4.1 O fornecedor interessado em participar da licitação poderá realizar VISTORIA no local de forma a conhecer a situação em que se encontra o espaço físico e o grau de dificuldade para o atendimento de todas as exigências deste Termo de Referência.

4.4.2 Os interessados deverão realizar a vistoria da área a ser cedida, não se admitindo declarações posteriores de desconhecimento de fatos que dificultem ou impossibilitem a execução dos serviços.

4.4.3 Antes de apresentar sua proposta, a licitante deverá analisar todos os documentos do edital, sendo recomendada a visita e vistoria ao local de concessão, executando todos os levantamentos necessários a implantação da lanchonete, de modo a não alegar nenhum desconhecimento das condições da área.

4.4.4 A licitante interessada poderá visitar e vistoriar o local da concessão, em companhia de servidor(a) da Universidade Federal de Uberlândia, até 1 (um) dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de se inteirar de todas condições necessárias a implementar a área de concessão e do grau de dificuldade existente, mediante prévio agendamento, na Prefeitura Universitária através do telefone 34 3291-8902, a partir do dia que for divulgado o Edital.

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

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

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

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

5.1 O horário de funcionamento da lanchonete acompanhará o período de atividades da Universidade Federal de Uberlândia, sendo preferencial de segunda-feira à sexta-feira das 07:00 horas às 22:00 horas e aos sábados das 08:00 horas às 16:00 horas.

5.2 Em caráter excepcional poderá ser solicitada à CONCESSIONÁRIA, com pelo menos 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido.

5.3 A presente concessão de uso terá a duração de 12 (doze) meses, prorrogáveis até 60 (sessenta) meses, conforme dispõe o art. 106 e art. 107 da lei 14.133, e terá início **a partir da ordem de serviço para início das atividades.**

5.4 DOS PRAZOS

5.4.1 Após a assinatura do contrato, a Concedente terá 2(dois) dias úteis para entregar as chaves do espaço físico para o Concessionário, podendo ser prorrogado mediante justificativa.

5.4.2 Após receber as chaves do local, o Concessionário terá 10 (dez) dias úteis para vistoriar o local e entregar o(s) Projeto(s) das adequações necessárias.

5.4.3 A concedente deverá em um prazo máximo de 5(cinco) dias aprovar o(s) Projeto(s).

5.4.4 A Concessionária terá 30 dias úteis para executar as obras e solicitar a Vistoria Final.

5.4.5 A Concedente terá a partir da solicitação 5 (cinco) dias úteis para realizar a Vistoria Final e liberar o local para o início das atividades.

5.4.6 Os prazos poderão ser prorrogados uma única vez, por igual período. A prorrogação está condicionada a apresentação de documentos técnicos justificando a necessidade e análise e aprovação da Concedente.

5.5 EXECUÇÃO DO OBJETO

5.5.1 Os serviços serão prestados no Campus Santa Mônica da Universidade Federal de Uberlândia, Avenida João Naves de Ávila Nº 2121, Bairro Santa Mônica, Bloco 5RSM, Uberlândia/MG CEP: 38408-144.

5.5.2 Para a perfeita execução dos serviços, a contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades e qualidades estimadas, promovendo sua substituição sempre que necessário.

5.5.3 Cumprir as obrigações do Concessionário conforme descrito do item 3.3, e as demais especificações deste Termo de Referência.

5.5.4 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.

5.5.5 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. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

6.1 O pagamento do aluguel deverá ser realizado até dia 15 (quinze) do mês subsequente, via GRU, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita à multa contratual de 0,2% ao dia, acrescido de juros moratórios de 1% ao mês, até o limite de 90 dias.

6.1.1 Quando o atraso for superior a 60 (sessenta) dias, fica facultado à CONCEDENTE, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, proceder ao ajuizamento da dívida e rescindir o contrato.

6.1.2 O valor adjudicado será corrigido anualmente devendo ser utilizado o índice IGPM (FGV) acumulado nos últimos 12 (doze) meses.

6.2 DA RESCISÃO

6.2.1. Constituem motivos para a rescisão deste Contrato durante sua vigência; o não cumprimento ou o cumprimento irregular das cláusulas contratuais, especificações ou prazos; a subcontratação total ou parcial do objeto; a decretação de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, concordata ou insolvência civil; a dissolução da sociedade; a alteração social ou a modificação da finalidade ou estrutura da empresa que prejudique a execução do contrato; razões de interesse público justificadas e determinadas pela Universidade Federal de Uberlândia e exaradas no processo administrativo referente a este Termo de Referência e conforme disposto nos **artigos 137, 138 e 139 da lei 14.133 de 01 de abril de 2021**.

6.3 ÍNDICE DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

6.3.1 Será prestado atendimento à comunidade do UFU Universidade Federal de Uberlândia, por meio da oferta de lanches de qualidade seguindo padrões de alimentação saudável, atendendo às normas ambientais e sanitárias, contribuindo para o desenvolvimento sustentável e o bom andamento das atividades laborais, de ensino, pesquisa e extensão. Estes critérios serão avaliados periodicamente pela equipe de fiscalização da Concessão através de visitas ao local e consultas ao público frequentador do local, e em caso de descumprimento de quaisquer requisito, será aplicada **uma Advertência** por escrito ao Concessionário, após 3 (três) advertências pelo mesmo motivo o Concessionário será Notificado e será avaliada a pela equipe de Gestão do contrato a possibilidade de abertura de Processo de rescisão contratual.

6.3.2 No caso de atrasos superiores a cinco dias no pagamento do aluguel será acrescido no próximo mês um percentual de 0,2% do valor do aluguel mensal por dia de atraso, até o limite de 90 dias. Em caso de atrasos superiores a 90 dias será aberto um processo para Rescisão Contratual.

6.3.3 Para todas as penalidades citadas no item 6.3 será garantido ao Concessionário o direito ao contraditório e a Ampla defesa.

7. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

7.1 As propostas para este certame deverão ser apresentadas via Pregão Eletrônico.

7.2 A contratação prevê que a empresa escolhida, além de pagar uma taxa mensal para utilizar o espaço público, ofereça aos seus clientes uma variedade de produtos com preços estabelecidos. A empresa deverá oferecer o maior

desconto sobre o **valor total do itens licitados**. O desconto ofertado pelo licitante valerá para **todos os itens da tabela**. A classificação das propostas será pelo critério de **MAIOR DESCONTO DA CESTA DE PRODUTOS**, não devendo ultrapassar os valores dos itens descritos na tabela de preços abaixo, conforme IN 73/2022. Os produtos com preços tabelados estão listados em um quadro abaixo:

7.2.1 Cesta de Produtos e Tabela de Preços:

Nº ITEM	ITENS	VALOR MÉDIO
1	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL (100 g)	R\$ 3,50
2	MINI PÃO DE QUEIJO (25 g)	R\$ 0,45
3	PÃO FRANCÊS COM OVO	R\$ 4,50
4	PÃO COM MANTEIGA	R\$ 2,90
5	BAURU	R\$ 6,00
6	BOLO PEDAÇO (CENOURA, COCO, FUBA)	R\$ 4,50
7	ESFIRRA DE CARNE	R\$ 7,50
8	PASTEL TRADICIONAL DE CARNE	R\$ 7,50
9	PASTEL TRADICIONAL DE QUEIJO	R\$ 7,50
10	SANDUICHE NATURAL DE QUEIJO E SALADA	R\$ 8,00
11	SALADA DE FRUTAS	R\$ 6,50
12	CAFÉ COADO (TIPO CAJUBÁ) (100 ML)	R\$ 1,50
13	CAFÉ COM LEITE (200 ML)	R\$ 3,50
14	SUCO DE LARANJA (300 ML)	R\$ 6,50
15	SUCO DE ABACAXI (300 ML)	R\$ 6,50
16	REFRIGERANTE MINI LATA	R\$ 3,50
17	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, E BIFE GRELHADO (CARNE VERMELHA)	R\$ 19,90

18	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, E BIFE GRELHADO (FRANGO)	R\$	17,90
19	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, OVO OU OMELETE	R\$	15,90
TOTAL		R\$	134,05

7.2.2 Os preços sugeridos foram definidos a partir de uma média baseada em orçamentos de três diferentes empresas do ramo alimentício que atuam na região. No entanto, é importante destacar que esses preços podem sofrer alterações ao longo do tempo devido a variações no mercado, tais como mudanças na demanda ou na oferta de produtos ou serviços, aumento da inflação e variação no custo da matéria-prima. O reajuste da Cesta de Produtos está descrito no item 8.6 deste Termo de Referência.

8. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

8.1 A Administração terá receita sobre a exploração do espaço. O Valor Estimado para a Concessão é de **R\$ 1.600,00 (um mil e seiscentos reais)** mensais que foi estipulado com base em avaliação imobiliária anexa ao Estudo Técnico Preliminar.

8.2 O valor mensal será reduzido para 20% nos períodos de férias escolares, conforme calendário acadêmico a ser estabelecido pela **CONCEDENTE**.

8.3 Para orientação dos licitantes o último valor apurado da taxa de energia elétrica do Campus Santa Mônica Uberlândia - MG foi de **R\$ 0,65 (sessenta e cinco centavos) - KW/h**. Este valor serve apenas como referência para ser elaborada a proposta.

8.4 O preço da energia elétrica apurada é extraído da fatura de energia elétrica do Campus Santa Mônica Universidade Federal de Uberlândia.

8.5 REAJUSTES DO VALOR DA CONCESSÃO/TAXA DE ENERGIA ELÉTRICA/ÁGUA

8.5.1 O valor da concessão será reajustado anualmente com base na variação do IGP-M apurado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV.

8.5.2 O valor da tarifa de energia elétrica será reajustado de acordo com o reajuste aprovado pela Agência Nacional de Energia Elétrica - ANEEL para a concessionária local (CEMIG).

8.5.3 O valor da tarifa de água será reajustado de acordo com o reajuste aprovado pelo Departamento Municipal de Água e Esgoto de Uberlândia (DMAE).

8.6 DOS REAJUSTES DOS ITENS DA CESTA DE PRODUTOS

8.6.1 Os itens da Cesta de Produtos somente poderão ser reajustados anualmente, de acordo com o IPCA acumulado no período.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. ROTINAS DE FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL

9.1.1. 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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, caput).

9.1.2.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 (Lei nº 14.133/2021, art. 115, §5º).

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

9.1.3.1. A equipe de fiscalização anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, determinando o que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §1º).

9.1.3.2. A equipe de fiscalização informará a seus superiores, em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes, a situação que demandar decisão ou providência que ultrapasse sua competência (Lei nº 14.133/2021, art. 117, §2º).

9.1.4.O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato. (Lei nº 14.133/2021, art. 118).

9.1.4.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade (IN 5, art. 44, §1º).

9.1.5.O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, art. 119).

9.1.6.O contratado será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros em razão da execução do contrato, e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (Lei nº 14.133/2021, art. 120).

9.1.7.Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, caput).

9.1.7.1. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato (Lei nº 14.133/2021, art. 121, §1º).

9.1.8.As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim (IN 5/2017, art. 44, §2º).

9.1.9.O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato (IN 5/2017, art. 44, §3º).

9.1.10. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade convocará 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 (IN 5/2017, art. 44, 31).

9.2 PREPOSTO

9.2.1. A Concessionária 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. O preposto pode ser o Representante/Proprietário da empresa.

9.2.2. A Concessionária deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto

9.2.3. O Gestor do contrato poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Concessionária designará outro para o exercício da atividade.

9.2.4. As comunicações entre a equipe de gestão e fiscalização e a Concessionária devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.2.5. A equipe de gestão poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

10. ENCAMINHAMENTO DOS PROJETOS

10.1 Apurado o resultado da licitação a vencedora deverá seguir as seguintes rotinas de encaminhamento dos projetos da área onde será concluída a obra/reforma, encaminhar a Prefeitura Universitária os projetos necessários, para adequação de layout, hidráulico ou elétrico, acompanhados da correspondência **Encaminhamento de Projetos**, Anexo II, para serem autorizados.

10.2 Analisado os Projetos a Diretoria de Obras emitirá a **Liberação para Execução de Obras**.

10.3 Após a liberação para o início das obras a Concessionária deverá informar a Diretoria de Obras, através de correspondência escrita, o nome do responsável técnico pela obras e a relação do pessoal que irá trabalhar no espaço físico da lanchonete.

10.4 Terminada as obras a Concessionária solicitará a **Vistoria Final**.

10.5 Feita a vistoria final e aprovada a obra será emitido a **Ordem de Início das Atividades Comerciais**.

10.6 Os prazos estão descritos no item 5.4 deste Termo de Referência.

11. TABELA PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

11.1 TABELA PARA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA:

Nº ITEM	ITENS	VALOR MÉDIO
1	PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL (100 g)	R\$
2	MINI PÃO DE QUEIJO (25 g)	R\$
3	PÃO FRANCÊS COM OVO	R\$
4	PÃO COM MANTEIGA	R\$
5	BAURU	R\$
6	BOLO PEDAÇO (CENOURA, COCO, FUBA)	R\$
7	ESFIRRA DE CARNE	R\$
8	PASTEL TRADICIONAL DE CARNE	R\$
9	PASTEL TRADICIONAL DE QUEIJO	R\$
10	SANDUICHE NATURAL DE QUEIJO E SALADA	R\$
11	SALADA DE FRUTAS	R\$
12	CAFÉ COADO (TIPO CAJUBÁ) (100 ML)	R\$

13	CAFÉ COM LEITE (200 ML)	R\$
14	SUCO DE LARANJA (300 ML)	R\$
15	SUCO DE ABACAXI (300 ML)	R\$
16	REFRIGERANTE MINI LATA	R\$
17	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, E BIFE GRELHADO (CARNE VERMELHA)	R\$
18	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, E BIFE GRELHADO (FRANGO)	R\$
19	ARROZ, FEIJÃO SALADA DE ALFACE, TOMATE, E OVO OU OMELETE	R\$
TOTAL		R\$

12. 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](#).

Despacho: Portaria de Pessoal UFU Nº 2697, de 19 de maio de 2023

EUSXINALIA DE OLIVEIRA MACHADO

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 20/09/2023 às 10:01:19.

Despacho: Portaria de Pessoal UFU Nº 2697, de 19 de maio de 2023

CASSIO AMANCIO PEREIRA

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 20/09/2023 às 10:39:18.

Despacho: PORTARIA DE PESSOAL UFU Nº 2697, DE 19 DE MAIO DE 2023

LAURA CRISTINA DOS SANTOS MARTINS

Equipe de Planejamento



Assinou eletronicamente em 20/09/2023 às 10:28:59.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - ORDEM DE INÍCIO DAS ATIVIDADES COMERCIAIS.docx (12.99 KB)
- Anexo II - ENCAMINHAMENTO DE PROJETOS.docx (13.29 KB)
- Anexo III - pesquisa de preços 02.pdf (1.47 MB)
- Anexo IV - LIBERAÇÃO PARA EXECUÇÃO DA OBRA.docx (13.59 KB)
- Anexo V - EXECUÇÃO DOS PROJETOS.docx (13.49 KB)
- Anexo VI - MODELO DE ATESTADO DE VISITA E VISTORIA OU DECLARAÇÃO.docx (12.93 KB)
- Anexo VII - SOLICITAÇÃO DE VISTORIA FINAL.docx (13.28 KB)
- Anexo VIII - pesquisa de preços 03.pdf (1.78 MB)
- Anexo IX - pesquisa de preço 02.pdf (170.42 KB)

Anexo III - pesquisa de preços 02.pdf

PESQUISA DE PREÇOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**ORÇAMENTO PARA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE**

DADOS DA EMPRESA
Razão Social: Tudo de Bom
CNPJ: 34.168.701/0001-56
Endereço: Rua Joaquim Leal de Camargo 560 Bairro: Chácara Tubalina 38.413.303 Terminal Planaltos
Telefone:(34) 99263-4856
Endereço eletrônico: pritavaress@hotmail.com
Responsável pelo orçamento: Pricila Maria Tavares

ITENS	VALOR
PAO DE QUEIJO TRADICIONAL (100g)	R\$ 3,00
MINI PAO DE QUEIJO (25g)	R\$ 0,45
PAO FRANCES COM OVO	R\$ 4,00
PAO COM MANTEIGA	R\$2,70
BAURU	R\$ 5,80
BOLO PEDAÇO(CENOURA, COCO, FUBA)	R\$ 4,00
ESFIHA DE CARNE	R\$ 7,40
PASTEL TRADICIONAL DE CARNE	R\$ 7,30
PASTEL TRADICIONAL DE QUEIJO	R\$ 7,30
SANDUICHE NATURAL DE QUEIJO E SALADA	R\$7,00
SALADA DE FRUTAS	R\$ 5,80
CAFÉ COADO (TIPO CAJUBA) (100ML)	R\$ 1,00
CAFÉ COM LEITE (200ML)	R\$ 3,00
SUCO LARANJA DE 300ML	R\$ 5,80
SUCO DE ABACAXI DE 300ML	R\$ 5,60
REFRIGERANTE MINI LATA	R\$ 3,00
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E BIFE GRELHADO (CARNE VERMELHA	R\$ 15,00
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E BIFE GRELHADO(FRANGO)	R\$ 14,00
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E OVO OU OMELETE	R\$ 12,00
Total	R\$ 114,75
Prazo de Validade do orçamento:	1 ano

<input checked="" type="checkbox"/> Declaro que nos preços orçados encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado.
<input checked="" type="checkbox"/> Declaro que este orçamento foi elaborado de forma independente.
Data e local: <i>Uberlândia 19 de Abril de 2023</i>
Assinatura do Representante pelo Orçamento: <i>Pricila Maria Tavares</i>

Anexo VIII - pesquisa de preços 03.pdf

PESQUISA DE PREÇOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
ORÇAMENTO PARA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE

DADOS DA EMPRESA
Razão Social: LOL COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA ME
CNPJ:14071657/0001-54
Endereço: AV ANSELMO ALVES DOS SANTOS 600
Telefone:34 991198239
Endereço eletrônico: lolsorvetes@gmail.com
Responsável pelo orçamento: JOSE MARIA CAIXATA

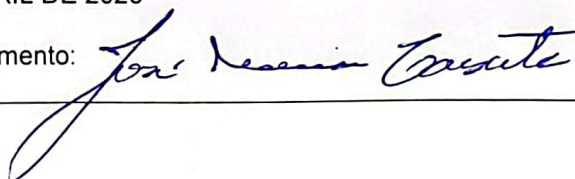
ITENS	VALOR
PAO DE QUEIJO TRADICIONAL (100g)	R\$ 3,50
MINI PAO DE QUEIJO (25g)	R\$ 1,00
PAO FRANCES COM OVO	R\$ 5,50
PAO COM MANTEIGA	R\$ 3,00
BAURU	R\$ 6,00
BOLO PEDAÇO(CENOURA, COCO, FUBA)	R\$ 4,50
ESFIHA DE CARNE	R\$ 7,50
PASTEL TRADICIONAL DE CARNE	R\$ 7,50
PASTEL TRADICIONAL DE QUEIJO	R\$ 7,50
SANDUICHE NATURAL DE QUEIJO E SALADA	R\$ 8,00
SALADA DE FRUTAS	R\$ 6,50
CAFÉ COADO (TIPO CAJUBA) (100ML)	R\$ 1,50
CAFÉ COM LEITE (200ML)	R\$ 3,50
SUCO LARANJA DE 300ML	R\$ 6,50
SUCO DE ABACAXI DE 300ML	R\$ 6,50
REFRIGERANTE MINI LATA	R\$ 3,50
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E BIFE GRELHADO (CARNE VERMELHA	R\$ 19,90
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E BIFE GRELHADO(FRANGO)	R\$ 17,90
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E OVO OU OMELETE	R\$ 15,90
Total	R\$ 135,70
Prazo de Validade do orçamento:	01/08/2023

Declaro que nos preços orçados encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado.

Declaro que este orçamento foi elaborado de forma independente.

Data e local: UBERLANDIA , 27 DE ABRIL DE 2023

Assinatura do Representante pelo Orçamento:



Anexo IX - pesquisa de preço 02.pdf

PESQUISA DE PREÇOS PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
ORÇAMENTO PARA CONTRATAÇÃO DO SERVIÇO DE LANCHONETE/RESTAURANTE

DADOS DA EMPRESA
Razão Social: Tenda do Café LTDA
CNPJ: 17868963/0001-04
Endereço: Av João Naves de Avila , 2121 Bloco 5o
Telefone: 34 99148-6662
Endereço eletrônico: tendadocafe@yahoo.com.br
Responsável pelo orçamento: Isabella Rocha e Silva

ITENS	VALOR
PAO DE QUEIJO TRADICIONAL (100g)	R\$3,50
MINI PAO DE QUEIJO (25g)	Não Trabalhamos
PAO FRANCES COM OVO	R\$4,50
PAO COM MANTEIGA NA CHAPA	R\$2,90
BAURU	R\$9,90
BOLO PEDAÇO(CENOURA, COCO, FUBA)	R\$7,50
ESFIHA DE CARNE	R\$7,50
PASTEL TRADICIONAL DE CARNE	R\$7,50
PASTEL TRADICIONAL DE QUEIJO	R\$7,50
SANDUICHE NATURAL DE QUEIJO E SALADA	R\$9,50
SALADA DE FRUTAS	R\$8,90
CAFÉ COADO (3 corações) (100ML)	R\$1,50
CAFÉ COM LEITE (200ML)	R\$3,50
SUCO LARANJA DE 300ML	R\$6,50
SUCO DE ABACAXI DE 400ML	R\$7,90
REFRIGERANTE MINI LATA	R\$3,50
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E BIFE GRELHADO (CARNE VERMELHA	R\$22,90
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E BIFE GRELHADO(FRANGO)	R\$19,90
ARROZ, FEIJAO, SALADA DE ALFACE E TOMATE E OVO OU OMELETE	R\$19,90
Total	R\$154,80
Prazo de Validade do orçamento:	90 dias

Declaro que nos preços orçados encontram-se incluídos todos os tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado.

Declaro que este orçamento foi elaborado de forma independente.

Data e local: 26 de Abril de 2023

Assinatura do Representante pelo Orçamento: Isabella R. S. Sato