|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL****UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA****Pró-Reitoria de Administração - PROAD****Departamento de Projetos, Contratos e Convênios - DPC**Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400CNPJ/MF n° 83.899.526/0001-82**Telefones: (48) 3721-4240 / (48) 3721-4259**Website: **dpc.proad.ufsc.br** - E-mail: **dpc.proad@contato.ufsc.br** |  |

**TERMO DE REFERÊNCIA**

**PROCESSO N° 23080.XXXXX**

1. **OBJETO**

1.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de área física da UFSC, de área de XX m², localizada no pátio externo do Bloco do Centro XXXX do Campus XXXX da Universidade Federal de Santa Catarina, destinados à exploração e operação comercial de serviços de lanchonete em *food truck* de modo estacionário (caminhão de comida).

1.1.1. Entende-se por *food truck* uma estrutura (móvel) de transporte e venda de alimentos, baseada em um veículo com tração própria ou não, e que, havendo necessidade ou interesse de qualquer natureza, possa ser deslocado ou removido em curto espaço de tempo.

 1.1.2. A área objeto desta licitação destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela CONCESSIONÁRIA, para outras finalidades.

1.2. Para fins de referência, o valor mínimo a ser cobrado pela concessão de cada espaço físico objetos deste Termo de Referência é de **R$ XXXX** mensais, cuja estimativa para 12 meses é de **R$ XXXX**, de acordo com o quadro abaixo:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unid. Medida** | **Qtide.** | **Valor Estimado Mensal** | **Valor Estimado Anual** |
| 001 | Concessão da área física de XXXm² (Área 1 identificada na Planta Baixa do Anexo II) | Serv/mês | 12 |  |  |
| **Total geral** |  |

1.2.1. O valor de referência foi obtido considerando o valor do metro quadrado de salas comerciais, disponíveis para aluguel, na região, bem como os valores do metro quadrado, atualmente cobrados nos Contratos de Concessão de área física destinados à exploração de serviços de lanchonete em áreas localizadas nos Centros de Ensino do Campus XXXX da UFSC, conforme Relatório de Pesquisa de Preço anexo ao Processo Licitatório.

**2. OBJETIVO E JUSTIFICATIVA**

2.1. O objetivo desta licitação é a concessão de três espaços para exploração e operação comercial de serviços de lanchonete em *food truck,* para o atendimento de alunos, professores, servidores e comunidade universitária em geral, no Centro XXXX da UFSC.

2.2. A presente licitação justifica-se mediante a necessidade de fornecimento de alimentação para os muitos frequentadores do Centro XXXX e da UFSC que passam grande parte do dia no Campus XXXX.

**3. CRITÉRIO DE JULGAMENTO E DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. PREGÃO, tipo MAIOR OFERTA, segundo as condições estabelecidas no edital e nos seus anexos, cujos termos igualmente o integram.

3.2. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água e esgoto durante o mês de referência.

3.3. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 dias contados da data de sua entrega.

**4. LOCAIS E HORÁRIOS DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

4.1. A área a ser concedida está localizada no pátio externo do Bloco XX do XXXX do Campus XXXX da UFSC, conforme demonstrado na Planta Baixa do ANEXO II.

4.2. O serviço objeto desta concessão deverá ser realizado conforme definido abaixo, visando atender a maior parte do período em que o Centro XXXX estiver aberto.

4.2.1. A lanchonete deverá funcionar de segunda-feira a sexta-feira, das 7 (sete) às 22 (vinte e duas) horas.

4.2.2. A CONCESSIONÁRIA poderá executar os serviços aos sábados e domingos, de acordo com a conveniência e a critério da CONCESSIONÁRIA, mediante autorização formal da Direção do Centro XXXX.

4.3. Os dias e o horário de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

**5. CUSTOS COM IMPOSTOS, TAXAS, ACESSÓRIOS E OUTROS**

5.1. Os custos com os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta e indiretamente, sobre os serviços, bem como as despesas com pessoal, manutenção e outros para execução do objeto, serão de responsabilidade única e exclusiva da empresa vencedora.

5.2. São custos da CONCESSIONÁRIA, todo e qualquer valor pertinente à aquisição de peças para substituição ou ainda para a prestação dos serviços como um todo, atendendo plenamente as necessidades da CONCEDENTE.

**6. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

6.1. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições exigidas para a habilitação e qualificação.

6.2. Atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado a concessão desta licitação.

6.3. Providenciar e manter atualizadas todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

6.3.1. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar à CONCEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.

6.3.2. A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do Termo de Concessão de Uso;

6.4. Apresentar à CONCEDENTE, no momento em que se iniciarem os serviços, nome completo e telefone do responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será seu representante para sanar qualquer eventual dúvida durante a vigência contratual.

6.5. Indicar local para entrega de documento de qualquer natureza durante a vigência do contrato, ficando todos os empregados habilitados a recebê-lo.

6.6. Apresentar, por escrito, a tabela de todos os produtos que serão comercializados durante a vigência contratual com seus respectivos preços no momento da assinatura do contrato, para conferência e aprovação da CONCEDENTE, não sendo permitida qualquer inclusão de produtos após a assinatura do contrato sem prévia solicitação e autorização por escrito da CONCEDENTE.

6.7. Apresentar junto à CONCEDENTE comprovação de contratação de seguro contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão, ou outro documento que comprove a área segurada, no prazo de 5 dias úteis após a assinatura do Termo de Concessão de Uso:

6.7.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 30 dias a contar da apresentação da comprovação de contratação do seguro para apresentar cópia da apólice definitiva.

6.8. Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, obtenção de alvarás e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Referência.

6.9. Retirar mensalmente na CONCEDENTE os boletos de contraprestação e proceder seu pagamento nas datas e condições definidas no presente instrumento.

6.10. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

6.11. Exercer as atividades objeto desta concessão de segunda-feira a sexta-feira, das 07h00min às 22h00min.

6.11.1. Os dias e horários de funcionamento, incluindo durante o período de recesso escolar, podem ser alterados por interesse da CONCEDENTE, sendo devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias.

6.12. Atender com a máxima polidez e presteza a comunidade universitária e tantos quantos utilizam o ambiente objeto desta concessão.

6.13. Oferecer aos usuários produtos e serviços de boa qualidade e saudáveis.

6.14. Fixar em local bem visível a tabela de preços previamente aprovada pela CONCEDENTE, obedecendo-a integralmente.

6.15. Observar a qualidade dos produtos e os preços indicados na tabela mencionada no item 9.6 deste Termo de Referência, submetendo previamente à aprovação da CONCEDENTE quaisquer modificações ou alterações dos produtos.

6.16. Zelar pela boa e completa execução dos serviços contratados, facilitando, por todos os meios ao seu alcance, a ampla ação fiscalizadora dos prepostos designados pela CONCEDENTE, atendendo prontamente às observações e exigências que lhe forem solicitadas.

6.17. Permitir a fiscalização da execução do contrato por seu fiscal ou por servidor designado pela CONCEDENTE.

6.18. Corrigir imediatamente eventuais falhas observadas pelo fiscal do contrato ou pela CONCEDENTE.

6.19. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONCEDENTE, quando do término ou da rescisão do Termo de Concessão de Uso, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel.

6.20. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONCEDENTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do Termo de Concessão de Uso.

6.21. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta concessão, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato.

6.21.1. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a informar eventuais falhas estruturais no espaço cedido, bem como a existência de pontos de água parada que persistam por mais de 03 (três) dias na área concedida e em seu entorno.

a) Focos de água parada que persistam em decorrência da não manutenção do espaço ou da disposição inadequada de objetos passiveis de acumular água, por parte do CONCESSIONÀRIO, devem ser por este removidos.

6.22. Obter a prévia aprovação da CONCEDENTE para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida após a assinatura do Termo de Concessão de Uso.

6.23. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

6.24. Instalar exaustor se for verificada a existência de cheiro e odor que possam gerar risco ou desconforto aos professores, alunos, servidores e demais usuários do prédio nas imediações da área concedida. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.24.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.

6.25. Manter, para a prestação dos serviços, inclusive no que tange a limpeza do local, empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA e hábeis para executar suas tarefas.

6.25.1. Os uniformes devem estar em bom estado de conservação, ficando a CONCESSIONÁRIA responsável pela substituição dos uniformes quando estes não estiverem em boas condições.

6.26. Manter pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

6.26.2. A CONCESSIONÁRIA fica responsável por realizar os exames médicos admissionais, periódicos e demissionários, incluindo exames parasitológicos de fezes e coprocultura, além das vacinas necessárias aos seus funcionários, bem como pela apresentação de cópia dos respectivos comprovantes e exames, sempre que solicitados pela CONCEDENTE.

6.27. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço.

6.27.1. A CONCESSIONÀRIA fica responsável por promover e fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), que se fizerem necessários, pelos seus funcionários, de acordo com a Norma Regulamentadora 06 de 06/07/1978.

6.27.2. Os Equipamentos de Proteção Individual - EPIs devem ser entregues aos funcionários em perfeito estado de conservação, mediante registro de recebimento por parte do funcionário que deve ser arquivado pela Empresa.

6.27.3. É vedado o repasse de custos decorrentes da disponibilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), aos funcionários e à CONCEDENTE.

6.27.4. Todo Equipamento de Proteção Individual - EPI fornecido deve ter Certificado de Aprovação, expedido por órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

6.27.5. A CONCESSIONÁRIA fica responsável por garantir que seus funcionários estejam aptos a utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), inclusive para a utilização de extintores de incêndio.

6.28. Assumir toda e qualquer obrigação trabalhista, previdenciária ou civil para com os empregados que exercerem suas atividades no local objeto desta concessão, devendo, antes do término do prazo do contrato, sanar possíveis pendências trabalhistas, relacionadas a salários, férias, aviso-prévio, recolhimento das contribuições trabalhistas e previdenciárias.

6.28.1. A inadimplência da CONCESSIONÁRIA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONCEDENTE, nem poderá onerar o objeto deste documento, razão pela qual a CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONCEDENTE.

6.29. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR’s (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços;

6.30. Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho.

6.30.1. A CONCESSIONÁRIA deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) ao fiscal do Contrato, em consonância com a Norma Regulamentadora 07 e Norma Regulamentadora 09.

6.31. Autorizar que, pelo menos, um representante do seu quadro de funcionários, participe em Curso de Capacitação nas áreas de Segurança, Manipulação de Alimentos e Educação Ambiental, quando convocado pela CONCEDENTE e sem ônus para o funcionário.

6.32. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas pela CONCEDENTE a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e companhas educativas.

6.32.1. Fica a CONCESSIONÀRIA responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela CONCEDENTE, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

6.33. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela CONCEDENTE.

 6.33.1. É vedado a CONCESSIONÁRIA:

a) A utilização e o fornecimento de canudos plásticos, ficando permitida a utilização de canudos biodegradáveis.

b) A utilização de embalagens plásticas para a viagem, devendo estas serem substituídas por embalagens de papel ou material biodegradável.

6.34. Afixar cartazes com materiais educativos, sempre que solicitado pela CONCEDENTE.

6.35. Assumir as despesas decorrentes de serviços e materiais de limpeza, energia elétrica, água e esgoto da área ocupada.

6.36. Organizar o espaço da colocação do *food truck* , em comum acordo com a Direção do CSE, dentro do princípio de respeitar a convivialidade dos frequentadores, dispor de mesas e cadeiras, balcão baixo, e não instalar aparelhos televisores e de som.

6.36.1 Dispor de no mínimo uma mesa que atenda os parâmetros de acessibilidade da Norma ABNT NBR 9050/2015, com altura mínima livre para encaixe da cadeira de rodas sob o objeto de 0,73m, com altura de superfície de 0,75m a 0,85m, profundidade da superfície necessária para aproximação total de no mínimo 0,50m. Indicação de acessibilidade com colocação sobre a mesa do símbolo internacional de acesso.

6.37. Realizar a manutenção frequente do espaço onde ficará o *food truck*.

6.38. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

6.38.1. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

6.38.2. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

6.38.3. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução Anvisa n°180/2006.

6.39. Apresentar à CONCEDENTE, no ato da contratação, carteira de trabalho, contrato de trabalho ou outro documento equivalente, de que possui um profissional técnico responsável pelos serviços de alimentação e nutrição, de acordo com a legislação vigente.

6.40. Fica proibido à CONCESSIONÁRIA:

6.40.1. Dar outro uso às dependências objeto desta concessão que não aquele definido pelo contrato.

6.40.2. Comercializar produtos e/ou serviços que não se enquadrem com o objeto deste Termo de Referência.

6.40.3 Comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e drogas lícitas e ilícitas de qualquer natureza.

6.40.4. Veicular publicidade em mesas, cadeiras, placas sem a prévia e expressa autorização da CONCEDENTE.

6.41. Apresentar projeto de instalação de cobertura com lonas resistentes para proteção de chuva, responsabilizando-se pela instalação e conservação da estrutura.

6.41.1 O projeto deverá ser elaborado por profissional habilitado e será submetido à aprovação prévia do Departamento de Projetos de Arquitetura e Engenharia da CONCEDENTE.

7. **OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

7.1. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA a área física objeto do contrato de concessão de uso, nos termos deste documento, do edital da licitação e seus anexos.

7.2. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento provocados pelos fornecedores.

7.3. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA no contrato de concessão de uso.

7.4. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no contrato.

7.5. Exigir da CONCESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

7.6. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

7.7. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela CONCESSIONÁRIA, necessários à boa prestação dos serviços.

7.8. Aplicar as sanções registradas pela fiscalização do contrato a quaisquer fatos praticados pela CONCESSIONÁRIA contrários ao disposto no edital e contrato, inclusive sugerindo penalidades.

7.9. Apresentar à CONCESSIONÁRIA fatura relativa ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água e energia elétrica no mês correspondente.

**8. CONTROLE DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO**

8.1. A gestão do contrato ficará a cargo do(a) Diretor(a) do Centro XXXX em exercício;

8.1.1. É responsabilidade do gestor do contrato tomar decisões em prol da boa execução dos serviços por parte da CONCESSIONÁRIA, entre elas a aplicação das penalidades em conformidade com o presente documento.

8.2. A fiscalização do contrato será exercida por servidor devidamente indicado pelo gestor do contrato e devidamente nomeado por portaria, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da prestação dos serviços e de tudo dar ciência à Administração, conforme art. 67 da Lei n.º 8.666/93.

8.2.1. Cabe ao fiscal acompanhar a execução do contrato, registrando em relatório todas as ocorrências relacionadas com a sua execução, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

8.2.2. Cabe ao fiscal relatar ao gestor do contrato eventuais irregularidades cometidas pela CONCESSIONÁRIA no cumprimento de seu contrato.

8.2.3. As notificações das irregularidades constatadas na execução do contrato serão encaminhadas por escrito à CONCESSIONÁRIA, estipulando prazo para as devidas correções.

8.2.4. Os esclarecimentos solicitados pelo fiscal do contrato deverão ser prestados imediatamente, salvo quando implicarem em indagações de caráter técnico, hipótese em que serão respondidas no prazo máximo de 24 horas.

8.2.5. Vencido o prazo dado pela fiscalização para a correção de eventuais falhas e não sanadas as ilicitudes identificadas, a CONCEDENTE aplicará as devidas penalidades.

8.3. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n.º 8.666/93.

8.4. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir aos representantes da CONCEDENTE livre acesso, em qualquer época, sem qualquer aviso prévio, para fiscalização das instalações da concessão, em cumprimento ao que dispõem as determinações legais.

8.5. A ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização da CONCEDENTE sobre a CONCESSIONÁRIA não eximirá esta de total responsabilidade quanto à execução dos referidos serviços.

**9. DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS**

9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento, e também utilizar sistema de senhas para maior comodidade daqueles que se utilizarem dos serviços.

9.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste Termo de Referência, devidamente atualizada.

9.1.2. Caberá à CONCESSIONÁRIA promover, sem ônus para a CONCEDENTE, cursos de treinamento geral e específico por área de atuação, conforme determina a legislação pertinente.

9.1.3. Um empregado deverá ser alocado para trabalhar exclusivamente no caixa, de acordo com as seguintes condições:

a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara;

b) Não poderá preparar nem servir alimentos;

c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

9.1.4.Todos os Gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração dos lanches, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da CONCEDENTE, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

9.2Utilizar materiais, equipamentos e utensílios em boas condições e higienizados.

9.3.1. Para a adequada higienização de equipamentos que apresentem superfícies não visíveis e com contornos que possam acumular resíduos, estes deverão ser desmontados.

9.3 Utilizar sempre **luvas,** garfos, pegadores de alimentos e guardanapos de papel para manusear os alimentos.

9.3.1. A utilização de luvas na manipulação de alimentos deve se dar em conformidade com o procedimento a ser realizado.

a) Por motivo de segurança, as luvas de látex, borracha ou plástico não devem ser utilizadas em procedimentos que envolvam calor, nem em procedimentos que envolvam a operação de máquinas de tritura, moagem ou similares.

b) Em procedimentos que envolvam calor intenso devem ser utilizadas luvas térmicas.

c) Para a higienização do ambiente devem-se utilizar luvas de cano longo.

9.4Os ingredientes necessários para o preparo dos lanches deverão ser de boa qualidade, de procedência conhecida e dentro do prazo de validade.

9.5 Os lanches deverão ser frescos e com boa aparência, dando especial atenção para lanches de baixo teor de gordura e açúcar.

9.5.1. Os produtos comercializados deverão conter indicação de que contém glúten, leite ou carne.

9.5.2. Os produtos comercializados em embalagens devem conter etiqueta indicando os ingredientes e o prazo recomendado para consumo, de acordo com a Resolução de Diretoria Colegiada – RDC N°259/2002 da ANVISA.

9.5.3. O gelo utilizado nas bebidas deve ser proveniente de água potável, em consonância com a Resolução Anvisa n°216/2004.

9.5.4. Priorizar a utilização de produtos orgânicos e agroecológicos.

9.6. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer em todos os meses do ano, pelo menos os seguintes produtos nos espaços que serão concedidos:

|  |  |
| --- | --- |
| **Item** | **Valor** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

9.6.1. Anualmente, será permitido reajuste do valor dos produtos de acordo com IPC-A (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo), divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), mediante solicitação e desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data de assinatura do contrato ou da última concessão do reajuste.

9.8. É permitida a venda de outros alimentos além dos exigidos acima, contanto que não coincidam com os oferecidos por outra concessionária das áreas mencionadas acima, e que não interfira na venda dos produtos listados nesta cláusula.

9.9. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer, em todos os meses do ano, opções de salgados assados, sanduíches quentes e frios, doces e sobremesas, com opções para vegetarianos, veganos, celíacos e consumidores com intolerância à lactose.

9.9.1. Deverá haver oferta regular de, ao menos, dois tipos de salgados e dois tipos de doces para cada grupo de consumidores citados no item 9.9.

9.9.2. Deverá haver oferta regular de bebidas diversas com opções para os grupos citados no item 9.9.

9.9.3. Os alimentos para celíacos devem ter local de preparo e de armazenamento exclusivos.

9.10. Fica vedada a produção de frituras e a exposição de recipientes contendo cloreto de sódio (sal de cozinha) nas mesas, segundo regulamenta o art. 1° da Lei n°10.011/2016.

9.11. A venda e exposição de produtos industrializados, como balas, biscoitos e salgados, não deverão ser realizadas em prejuízo dos alimentos não industrializados.

9.12. As bebidas (como suco de frutas) e demais preparações cuja adição de açúcar é opcional, devem ser oferecidas segundo a preferência do consumidor, disponibilizando aos frequentadores adoçantes e congêneres.

9.13. O cardápio poderá sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento do público usuário frente ao cardápio oferecido.

9.14. A CONCESSIONÁRIA poderá oferecer serviço “tele-entrega” para os produtos ofertados pelo *food truck*, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores da UFSC, desde que não haja acréscimo no preço. O serviço de entrega de lanches, quando disponível, deverá estar disponível até 30 minutos antes do fechamento do *food truck*;

9.15. A CONCEDENTE não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

9.16. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta licitação, não cabendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação;

9.17. Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a CONCESSIONÁRA terá as seguintes responsabilidades:

9.17.1. Observar rigorosamente a legislação sanitária;

a) A CONCESSIONÁRIA ficará sujeita à fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas e dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados.

b) Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, e em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

 9.17.2. Providenciar diariamente:

9.17.3. Varrição de áreas de ocupação externas e internas;

9.17.4. Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios;

9.17.5. Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo;

9.17.6. Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezeres, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;

9.17.7. Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.

9.17.8. Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento, em conformidade com a Lei n°12.305/2010 e com o Sistema de Gestão de Resíduos da UFSC.

9.17.9. Responsabilizar-se pelo controle e destinação ambiental dos resíduos dos s prestados e de acordo com a legislação vigente.

9.17.10. Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com os procedimentos estabelecidos pela CONCEDENTE;

9.17.11. Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

9.17. Observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n.° 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar.

9.18. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde;

9.19. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo sua qualidade higiênico-sanitária e nutritiva;

9.20. Manter permanentemente na área concedida a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário, disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados;

9.21. Manter na área concedida formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos como geladeiras, freezers, estufas, balcões de distribuição de refeições, etc. Para isso, é necessário adquirir termômetro para medição dessas temperaturas;

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

9.22.1. Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;

9.22.2. Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;

9.22.3. Monitoramento de temperaturas para manutenção tanto do produto em estoque como daquele exposto ao público.

9.22.4. Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

9.23. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a CONCEDENTE solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, e análise da potabilidade da água utilizada, cujos custos deverão ser ressarcidos pela CONCESSIONÁRIA no prazo de trinta dias.

9.24. Responsabilizar-se inteiramente pela limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gorduras provenientes da concessão e verificar rotineiramente o seu estado de conservação. Havendo necessidade de fossa específica, a CONCESSIONÁRIA fica com responsabilidade pelas despesas e execução das obras necessárias.

9.25. Manter um programa de controle de sinantrópicos periódico com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

9.26. A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da CONCEDENTE.

9.27. A CONCESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários.

9.28. Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

9.28.1. Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Centro de Vigilância Sanitária;

9.28.2. Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local;

9.28.3. Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI’s, de acordo com a legislação em vigor.

**10.PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

10.1 Será efetuada, periodicamente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela do *food truck* (caminhão de comida) para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 10.3.

10.1.1 A pesquisa de satisfação deverá ser realizada no mínimo a cada semestre.

10.1.2 A pesquisa deverá ser elaborada e divulgada preferencialmente por meio de questionários enviados aos usuários vinculados ao Centro Socioeconômico via correspondência eletrônica e/ou enquete.

10.2 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar alunos e servidores da CONCEDENTE que utilizem os serviços prestados;

10.3 Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

10.3.1 Qualidade dos alimentos;

10.3.2 Qualidade das bebidas;

10.3.3 Variedade do cardápio;

10.3.4 Qualidade do atendimento;

10.3.5 Limpeza do ambiente;

10.3.6 Agilidade na entrega dos pedidos feitos pelo telefone;

10.3.7 Nível geral de satisfação;

10.3.8 Outros aspectos necessários.

10.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

10.5 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE deverá:

 10.5.1 indicar à CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;

 10.5.2 solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.6 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.6.1 em até três itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter imediata resolução dos problemas apresentados;

10.6.2 de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar advertência à CONCESSIONÁRIA;

 10.6.3 de seis a sete itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo I deste termo;

 10.6.4 em todos os itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo I deste termo.

10.7 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, no período de doze meses, com resultado insatisfatório:

10.7.1 Em até três itens, a administração poderá aplicar advertência à empresa CONCESSIONÁRIA;

10.7.2 de quatro a cinco itens, a administração poderá aplicar multa de grau 4, conforme Anexo I deste termo;

10.7.3 em seis ou mais itens, a administração poderá aplicar multa de grau 5, conforme Anexo I deste termo, podendo, ainda, rescindir o termo de concessão de uso.

10.8 Após a aplicação de duas advertências em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá aplicar multa de grau 5, conforme tabela do Anexo I.

10.9 Após a aplicação de duas multas - que não se enquadrem na hipótese do item 10.7.3 - em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o termo de concessão de uso.

**11. OBRAS E BENFEITORIAS**

11.1. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da CONCEDENTE e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da CONCEDENTE, independentemente de indenização;

11.2. Finda a concessão de uso, a CONCEDENTE poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da CONCESSIONÁRIA, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a concessão mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à CONCEDENTE;

11.3. A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelas redes de instalações do *food truck* (elétricas, hidráulicas e rede de gás se houver), devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

11.3.1. Comunicar por escrito à CONCEDENTE qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados;

11.3.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas;

11.3.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela CONCEDENTE, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico do DPAE/SEOMA.

11.4. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do contrato será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

11.5. Ao início da vigência do contrato, a CONCEDENTE entregará à CONCESSIONÁRIA relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

11.6. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

**12. PAGAMENTOS**

12.1. Ao valor mensal ofertado pela CONCESSIONÁRIA serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, água e esgoto, durante o mês de referência;

12.1.1. Caso não tenha(m) medidor(es) instalado(s), o cálculo da demanda mensal de energia elétrica e água será realizado pela CONCEDENTE tomando por base os gastos incorridos para o local, dados os equipamentos utilizados e as obrigatoriedades assumidas.

12.2. A contraprestação deverá ser paga pela CONCESSIONÁRIA até o quinto dia do mês subsequente ao vencido, por meio de boleto emitido pela CONCEDENTE, em instituição bancária designada pela UFSC;

12.3. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura além de juros de 0,1% ao dia, independentemente da possibilidade de rescisão do contrato;

12.4. . Caso a CONCESSIONÁRIA seja impedida pela CONCEDENTE de executar seus serviços nos horários definidos por este documento, devido paralisação das atividades acadêmicas ou impossibilidade de acesso à edificação em que a CONCESSIONÁRIA está instalada, por motivo alheio aos interesses da CONCESSIONÁRIA, será descontado da contraprestação o valor proporcional ao período durante o qual essas atividades estiverem paralisadas, mediante solicitação formal que deverá ser encaminhada à Pró-Reitoria de Administração da UFSC até o último dia útil do mês correspondente.

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

12.5. É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA retirar o boleto emitido pela CONCEDENTE até o dia 30 do mês de referência para efetuar o pagamento no prazo estipulado no caput desta cláusula;

12.5.1. A não retirada do boleto até a data estabelecida em contrato não pode ser usada como justificativa para o não pagamento de qualquer contraprestação;

12.6. Depois de realizado o pagamento, a CONCESSIONÁRIA deverá fornecer cópia de comprovante à CONCEDENTE sempre que solicitado.

**13. REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

13.1. Deverá constar obrigatoriamente na proposta dos licitantes, além daqueles que o Departamento de Licitações vier a exigir em edital, os seguintes documentos:

13.1.1. **Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a aptidão do licitante para o desempenho de alguma das atividades do tipo: lanchonetes, bares, restaurantes, confeitarias, padarias, rotisserias e/ou congêneres atuantes com a comercialização, fornecimento e/ou preparo de gêneros alimentícios em geral.

**a)** Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

**b)** O licitante disponibilizará, **somente quando solicitado pelo Presidente da CEL (Comissão Especial de Licitação) na forma de diligência**, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados na fase de habilitação, cópia(s) do(s) contrato(s) que deu(ram) suporte à contratação e suas alterações, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, bem como quaisquer outros documentos que o Presidente da CEL julgar necessários, de modo a sustentar sua análise e julgamento.

13.1.2. Declaração de visita realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, conforme modelos nos Anexos III e IV, apresentando uma das declarações.

**14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO, VIGÊNCIA, VALOR, RESCISÃO E ALTERAÇÕES**

14.1. Termo de Contrato e Vigência:

14.1.1. O prazo de vigência do contrato é de 12 meses, tendo início na data de sua assinatura;

14.1.2. O contrato será prorrogado, mediante termo aditivo, a cada 12 meses, até o limite de 60 meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

a) Os serviços foram prestados regularmente;

b) A CONCESSIONÁRIA não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 10 deste termo;

c) A CONCEDENTE ainda tenha interesse na realização do serviço;

d) O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE; e

e) A CONCESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

14.2. Reajuste:

14.2.1. O valor da concessão será reajustado anualmente de acordo com a variação acumulada do IGP-M ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

14.3. Rescisão de Contrato:

14.3.1. A rescisão do contrato poderá ser:

a) Determinada por ato unilateral e escrito da CONCEDENTE, nos casos enumerados no incisos I a XII do artigo 78 da Lei n° 8.666/93, notificando-se a CONCESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30 dias;

b) Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, desde que haja conveniência para a CONCEDENTE;

c) Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

14.3.2. Será considerado justo motivo para rescisão unilateral do contrato pela CONCEDENTE:

a) A inexecução total ou parcial deste contrato, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.° 8.666/93.

b) A suspensão, paralisação ou descumprimento das atividades estabelecidas nas cláusulas do instrumento contratual, sem justa causa e sem a prévia autorização por escrito da CONCEDENTE;

c) A incidência de irregularidade notificada pelo fiscal do contrato por mais três vezes durante a execução do instrumento de concessão, na mesma incidência;

d) A interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração;

e) A ocorrência de qualquer dos motivos enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93, independentemente de qualquer notificação judicial ou extrajudicial.

14.4. Alterações de Contrato:

14.4.1. Os termos de contrato poderão ser alterados nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da contratante, com apresentação das devidas justificativa, sempre por meio de termos aditivos e apostilamentos, se for o caso.

**15. GARANTIA DO CONTRATO**

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 5% do valor contratado, apresentando ao CONCEDENTE, até cinco dias úteis após a assinatura do contrato, comprovante de uma das modalidades de garantia prevista no art. 56 da Lei 8.666/93;

15.2. O valor da garantia será liberado pelo CONCEDENTE, no prazo de 30 dias, a partir do término do contrato, se cumpridas todas as obrigações devidas pela CONCESSIONÁRIA, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos que tenham sido causados ao CONCEDENTE na execução do objeto do contrato, respeitando-se o disposto sobre o assunto no Decreto-lei 1.737/79, que disciplina os depósitos de interesse da administração pública efetuados na Caixa Econômica Federal, e no artigo 82 do Decreto 93.872/86.

15.3. No caso de rescisão do contrato motivada por sua inexecução total ou parcial por parte da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para ressarcimento à CONCEDENTE dos valores das multas e indenizações devidos, além de se sujeitar a CONCESSIONÁRIA a outras penalidades previstas na legislação pertinente.

15.4. No caso de interesse das partes na prorrogação do contrato, a CONCESSIONÁRIA deve renovar a garantia, na forma do caput desta cláusula.

**16. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

16.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

16.1.1. Advertência;

16.1.2. Multa:

a) Compensatória no percentual de 5%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, pela recusa em assinar o contrato no prazo máximo de cinco dias úteis após regularmente convocada, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas;

b) Moratória no percentual correspondente a 0,5%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, por dia de inadimplência, até o limite máximo de 10%, ou seja, por vinte dias, o que poderá ensejar a rescisão do contrato;

c) Moratória no percentual de 10%, calculada sobre o valor total do serviço contratado, pela inadimplência além do prazo acima, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.

16.1.3Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a dois anos;

16.1.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

16.2. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente;

16.3. As sanções previstas nos itens “16.1.1”, “16.1.3” e “16.1.4” poderão ser aplicadas simultaneamente com o item “16.1.2”, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis;

16.4. A sanção estabelecida no item “16.1.4” é de competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de dez dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após dois anos de sua aplicação;

16.5 As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de dez dias corridos, a contar da data do recebimento da notificação enviada pela CONCEDENTE;

16.6. O valor das multas poderá ser descontado da nota fiscal, da garantia ou do crédito existente na CONCEDENTE em relação à CONCESSIONÁRIA; Caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

16.7. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Administração, devidamente justificado.

16.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita no item “16.1.4.”, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais cominações legais.

16.9. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

16.10. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, o contraditório e a ampla defesa serão assegurados.

**17. Equipe de Apoio**

17.1. Membros Titulares:

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Nome: CPF:  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Nome: CPF:  |

**18. Anexos**

18.1. ANEXO I – Tabela de Multas

18.2. ANEXO II – Planta Baixa

18.3 ANEXO III – Modelo de Declaração de Visita Técnica

18.4 ANEXO IV – Modelo de Declaração de Não Visita

**ANEXO I**

**TABELA DE MULTAS**

1. Pela inexecução total ou parcial do presente termo, a CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

|  |  |
| --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | **GRAU**  |
| Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.  | 06 |
| Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no termo de concessão. Por dia.  | 05 |
| Servir bebidas alcoólicas. Por vez  | 05 |
| Utilizar as dependências da CONCESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso. Por vez.  | 04 |
| Cobrar preços maiores do que os limites fixados. Por vez.  | 03 |
| Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subseqüente. Por dia.  | 03 |
| Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços realizados, não sendo autorizada a tal cobrança. Por vez.  | 02 |
| Permitir a presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou sem sapato fechado. Por empregado e por dia.  | 01 |
| Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão de Uso. Por dia.  | 01 |
| Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional. Por empregado e por dia.  | 01 |
| Deixarde: | Cumprir horário de funcionamento, determinado pela CONCEDENTE. Por vez.  | 04 |
| Remover o lixo. Por dia.  | 03 |
| Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação da CONCEDENTE e no prazo que foi fixado. Por vez.  | 03 |
| Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.  | 03 |
| Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização da CONCEDENTE. Por vez.  | 02 |
| Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE. Por vez.  | 02 |
| Cumprir determinação formal ou instrução complementar da CONCEDENTE. Por dia. | 02 |
| Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pela CONCEDENTE. Por item descumprido e em que tenha ocorrido reincidência. | 02 |
| Manter empregado qualificado para responder perante a CONCEDENTE. Por vez.  | 01 |
| Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.  | 01 |
| Manter documentação legal. Por vez. | 01 |

* 1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

|  |  |
| --- | --- |
| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
| 01 | R$ 50,00 |
| 02 | R$ 70,00 |
| 03 | R$ 100,00 |
| 04 | R$ 200,00 |
| 05 | R$ 1.000,00 |
| 06 | R$ 2.000,00 |

 **ANEXO II**

**PLANTA BAIXA**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA**

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em *food truck*, no Centro XXXX daUniversidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Campus XXXX, tendo tomado conhecimento de todas as peculiaridades e características do local, inclusive, das possíveis dificuldades que possam onerar futuramente nossa empresa na execução do mesmo.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

 DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de XXXX.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF nº:**

**RG nº:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

**Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO VISITA**

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins, que **NÃO** visitei o local que será concedido para realização de serviços de lanchonete em *food truck*, no Centro XXXX daUniversidade Federal de Santa Catarina – UFSC, Campus XXXX, por opção própria, assumindo assim que **CONCORDO** com todas as condições estabelecidas no Edital e seus Anexos, e que ainda, assumo toda e qualquer responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das condições do local de execução do objeto do certame.

Assim, declaro que estou ciente de que a oferta proposta pela empresa está de acordo com as exigências do edital e seus anexos, e assim, dentro desta proposta, assumimos o compromisso de honrar plenamente todas as exigências do instrumento convocatório n.º (citar o número do edital), sem quaisquer direitos a reclamações futuras, sob a alegação de quaisquer desconhecimentos quanto às particularidades do objeto.

 DECLARO, também, estar ciente de que os quantitativos no orçamento apresentado utilizados na elaboração da proposta são de nossa inteira responsabilidade, não cabendo qualquer tipo de reclamação posterior por parte da empresa quanto a estes valores.

XXXXXXXXX, XX de XXXXXXX de XXXX.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)**

**CPF nº:**

**RG nº:**

(assinatura e carimbo constando RG ou CPF)

**Observação: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.**