

TERMO DE REFERÊNCIA PARA PERMISSÃO DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DE ESPAÇO FÍSICO E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO EM RESTAURANTE E LANCHONETE PARA O CENTRO UNIVERSITÁRIO FMABC.

APRESENTAÇÃO

A Fundação do ABC - Centro Universitário FMABC, registrada sob CNPJ 57.571.275/0007-98, caracteriza-se como instituição privada de Ensino Superior, tendo como sua criadora e mantenedora a Fundação do ABC - FUABC, instituição de caráter filantrópico, com sua atuação adstrita às áreas de educação e assistência à saúde, que se configura como pessoa jurídica de direito privado, registrada sob o CNPJ 57.571.275/0001-00.

A Fundação do ABC - Centro Universitário FMABC é a primeira mantida da Fundação do ABC, tendo sido a Mantenedora instituída pelas leis ns. 2.695, de 24.5.1967 e 2.741, de 10.7.1967, do município de Santo André, 1.546, de 6.9.1967, do município de São Bernardo do Campo e 1.584, de 4.7.1967, do município de São Caetano do Sul, modificadas pelas leis ns. 2.905, de 1º.3.1968; 3.732, de 12.11.1971; 3.741, de 25.11.1971; 4.014, de 9.4.1973 e 5.725, de 16.7.1980, do Município de Santo André; 1.630, de 11.6.1968; 1.907, de 6.5.1971; 2.031, de 6.4.1973; 2.186, de 30.6.1975 e 2.415, de 31.7.1980, do Município de São Bernardo do Campo e 1.661, de 9.2.1968; 1.900, de 23.6.1971; 2.024, de 11.4.1973; 2.247, de 9.5.1975 e 2.623, de 11.7.1980, do Município de São Caetano do Sul, inscrito no registro Público da Comarca de Santo André, sob n. 825, de 6 de outubro de 1967, no Livro A-2, de pessoas jurídicas, às folhas 192 com a finalidade de criar e instalar o Centro Universitário Saúde ABC.

A Fundação do ABC - Centro Universitário FMABC é regido pelo Regimento, pelo Estatuto da Fundação do ABC, pelas normas do Ministério da Educação e da legislação brasileira do ensino superior.

1.0. OBJETO

1.1. Permissão Onerosa de Uso de área para exploração comercial de serviços de alimentação na modalidade Restaurante de “self service” e de lanchonete, com área de **420.31 m²**, localizada no campus do Centro Universitário FMABC, de acordo com os termos e especificações constantes neste Termo de Referência.

1.2. Será adotado, para fins de julgamento, o critério de **MAIOR OFERTA** entre os classificados na fase habilitatória, cujo valor do pagamento do preço devido, em decorrência da Permissão de Uso, será por meio de 12 (doze) parcelas mensais, a ser pago através da rede bancária após a emissão de Nota Fiscal devidamente atestada pela área requisitante/fiscal de ulterior contrato.

2.0. JUSTIFICATIVA

2.1. A solução pelo critério de maior oferta decorre da forma de contratação por envolver receita e não prestação de serviços propriamente dita. Ademais a permissão de uso descrito neste Termo de Referência objetiva a autorização de um particular a utilizar e explorar o bem, por prazo determinado, sem transferência de sua titularidade, para atendimento às necessidades desta Instituição de Ensino Superior.

2.2. O uso do imóvel para prestação de serviços em restaurante, tem por objetivo a de proporcionar benefícios de caráter geral, ou seja, aos colaboradores desta instituição, bem como os médicos, professores, alunos e demais pessoas que utilizem os serviços do Centro Universitário FMABC, onde se obrigará a Contratada, a utilizar o bem para este fim predeterminado.

2.3. As empresas interessadas poderão vistoriar o local, de modo a se cientificarem das exatas condições de execução de seu objetivo e obter, para sua própria utilização, por sua conta e risco, toda informação necessária para elaboração da proposta e eventual execução do Termo de Permissão de Uso, bem como do uso espaço no estado em que se encontra, não sendo aceitas, posteriormente, quaisquer alegações de desconhecimento.

2.4. Ao final do prazo contratual, a critério da Contratante, poderá a Contratada participar de novo processo de memorial de coleta de preços em igualdade de condições aos demais participantes.

2.5. Por fim, esta pretensa contratação, objetiva atender à necessidade em disponibilizar serviços de alimentação dentro das instalações desta Instituição, aos alunos, residentes, funcionários, pacientes e terceirizados, oferecendo refeições e lanches no próprio local de trabalho com qualidade e preços compatíveis.

3.0. DO CONTRATO E DO FUNDAMENTO JURÍDICO

3.1. A pretensa contratação será formalizada por meio de instrumento contratual e será regida pela Lei nº 14.133/2021.

3.2. Já no que diz respeito ao ulterior vencedor, aquele que não comparecer para a assinatura do contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação, decairá do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste instrumento e no termo de contrato a ser firmado entre as partes.

3.3. Na ocorrência do disposto no item acima, faculta-se a Contratante convocar os demais proponentes, sucessivamente e por ordem de classificação, para assinar o instrumento

contratual em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo vencedor, inclusive quanto aos preços e prazos, independente da aplicação das cominações previstas.

3.4. Não estão sujeitos às sanções do item acima, *in fine*, os licitantes que convocados nos termos do citado item não aceitarem a contratação nas mesmas condições propostas pelo primeiro colocado.

3.5.A Contratada ficará obrigada a aceitar, nas mesmas condições ajustadas, acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias no objeto do contrato no percentual de até 25% (vinte e cinco por cento).

4.0. DA ESTIMATIVA DA DEMANDA

4.1. O número provável de refeições e de lanches servidos diariamente tanto no restaurante quanto na lanchonete do prédio central, será estimado pela Contratada, levando-se em consideração as informações descritas abaixo:

4.1.1. **Campus Centro Universitário FMABC** situado na Av. Lauro Gomes, 2.000, Vila Sacadura Cabral, CEP: 09060-870 – Santo André – São Paulo:

- a) Quantitativo de funcionários: 1330
- b) Quantitativo de médicos residentes: 280
- c) Quantitativo de prestadores de serviços: 14
- d) Quantitativo de alunos dos cursos **período integral**: 820
- e) Quantitativo de alunos dos cursos **período matutino**: 350
- f) Quantitativo de alunos dos cursos **período vespertino**: 140
- g) Quantitativo de alunos dos cursos **período noturno**: 1572

5.0. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Fornecimento de alimentos, preparação e distribuição de refeição e atendimento do tipo “self service” e lanchonete, segunda a sábado, ressalvados os dias em que não houver expediente na Contratante, nos horários descritos abaixo:

- a) Lanchonete **Prédio Central**: das 06h30 às 22h00 de segunda a sexta.
- b) Serviços de Lanchonete dentro do **restaurante no Campus Centro Universitário FMABC**: das 7h00 às 22h00 de segunda a sexta, e das 07h00 às 13h00 aos sábados.
- c) Almoço “self service” no **restaurante do Campus Centro Universitário FMABC**: das 11h00 às 15h00 de segunda a sexta.

d) Jantar “self servisse” no **restaurante do Campus Centro Universitário FMABC**: das 17h00 às 19h30 de segunda a sexta.

5.2. Os horários de funcionamento dos serviços poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela Contratada, desde que previamente informado e autorizado pela Contratante.

5.3. Os serviços prestados compreenderão em:

5.3.1. Fornecimento de refeições do tipo “self service” por quilograma.

5.3.2. Fornecimento de lanches e bebidas (não alcoólicas) em geral.

5.4. Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo.

5.5. O sistema de refeição fornecido no almoço e jantar deverá ser do tipo “self service” (prato principal, guarnição e sobremesa), podendo, a critério da Contratada e, limitado ao jantar, o fornecimento de refeição a La Carte, funcionamento de segunda a sexta-feira.

5.6. Deverá disponibilizar pratos de louça branca, talheres inteiriços de inox (preferencialmente sem partes de plástico, madeira ou outro material), guardanapos, copos plásticos, e bandejas em tamanho adequado para que o usuário possa levá-la confortavelmente até a mesa.

6.0. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS ALIMENTOS

6.1. Entre os alimentos disponibilizados, preferencialmente, deverão constar preparações também em grãos integrais, tais como: quinoa, chia, soja, arroz integral, trigo integral, entre outros. É recomendável, inclusive, opções de pratos principais a base de proteínas vegetais.

6.2. A composição do cardápio **deve conter no mínimo**:

a) 04 (quatro) tipos de salada sendo: uma elaborada, uma folha, um legume cru ou cozido, e tomate.

- Folhas (alface lisa e crespa, roxa, mimosa, americana e romana, agrião, rúcula.

- Legumes (sugestão: cozidos, ao vapor, grelhados).

b) arroz branco.

c) arroz integral.

- Poderá haver variações como: arroz com brócolis, com cenoura, à grega, com castanhas, dentre outras).

d) feijão carioca.

- Feijão ou assemelhados (Sugestão: soja, grão de bico, lentilha).

e) 2 pratos principais (proteicos).

- Espécies de carne vermelha: filé, contrafilé, alcatra, maminha, patinho e picanha.

- Espécies de carne branca (ave): coxa, sobrecoxa e peito de frango.

- Espécies de carne branca (peixe), servidos em filé ou postas: pescada, tilápia, etc.

f) 1 opção (ovo frito, omelete ou proteína vegetal).

g) 2 guarnições (sendo uma guarnição vegana).

h) Batata (sugestão: fritas, souté, cozida).

i) Purê (sugestão: batata, banana, inhame, espinafre).

j) 1 sobremesa fruta.

- Frutas da estação em cortes médios.

k) 1 sobremesa doce.

- Gelatinas naturais e diets.

l) 1 suco artificial.

m) temperos para salada, sendo eles: vinagre, azeite, sal.

n) Molhos: vinagrete, molho de pimenta.

o) Farinha de mandioca.

- Farofa (sugestão: com bacon, com ovos, com castanhas, com banana da terra).

p) 1 opção de sementes como por exemplo: linhaça, gergelim, chia.

6.3. A Contratada deverá oferecer no almoço e no jantar a **opção light** que deverá conter uma carne magra grelhada ou cozida, guarnição e uma sobremesa **diet**.

6.4. A Contratada deverá oferecer opções de sopa nos períodos de inverno.

6.5. Tanto nos serviços de lanchonete do restaurante e na lanchonete do prédio central, deverá oferecer lanches diferenciados como sanduíches, lanches naturais, tigela de açaí, salada de frutas, sorvetes, bolos, salgados (assados e fritos), além de refrigerantes (linha normal e diet), chás, sucos artificiais, naturais e polpa.

6.6. A Contratada deverá se comprometer que o cardápio do almoço não deverá ser repetido no horário do jantar, além de que as preparações restantes na linha de distribuição deverão ser descartadas e em hipótese alguma reaproveitadas para próximas refeições.

6.7. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato, até o término do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares.

6.8. A Contratante deverá cumprir os horários pré-estabelecidos, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite de cada serviço.

6.9. O cardápio deverá ser elaborado pelo (a) nutricionista da Contratada, considerando as sugestões descritas neste Termo, devendo ser encaminhado semanalmente, em e-mails a serem fornecidos, pelo fiscal do contrato.

6.10. A Contratada deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes da cláusula 6.2. deste Termo, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, após autorização do Fiscal do Contrato indicado pela Contratante para este fim, devendo ser providenciado um produto substituto, indicado pelo mesmo.

6.11. Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante, desde que aprovados pelo Fiscal do Contrato.

6.12. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e as bandejas forradas com papel descartável.

6.13. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados, na elaboração das refeições e lanches, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar no prazo de validade e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

6.14. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante ou na lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

6.15. A Contratada deverá optar pela compra de insumos produzidos na região. Vivemos em um momento em que quase a totalidade dos meios de transporte ainda envolve o uso de combustíveis fósseis. Por conta disso, cada quilômetro de distância tem um custo ambiental, contribuindo para o aumento do gás carbônico atmosférico.

6.16. A Contratada deverá optar, sempre que possível, pela compra de alimentos produzidos sem o uso de agrotóxicos, ou seja, alimentos orgânicos.

6.17. A Contratada deverá entregar a refeição e lanches aos usuários devidamente acondicionados em embalagens descartáveis, preferencialmente biodegradáveis, confeccionadas em material de primeira qualidade e adequadas para o transporte e para manter a temperatura e a consistência dos alimentos, bem como deverão, a pedido do cliente, ser fornecidos talheres e guardanapos descartáveis, acompanhados de sachês de sal e azeite.

6.18. Será admitida a venda de doces e salgados terceirizados, desde que o produto tenha a origem identificada e com registro da autoridade sanitária de padrão igual ou superior aos preparados pela Contratada.

6.20. A Contratada, a pedido do Centro Universitário, poderá solicitar e autorizar a contratação de “vending machines” que deverão ser disponibilizadas nos locais indicados pela Contratada.

6.21. Agilidade dos operadores de caixas no atendimento, para evitar filas e pronto atendimento telefônico na captação dos pedidos para *delivery*.

6.22. A Contratada deverá garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.

6.23. Em prévio acordo com a Contratante, ou por esse solicitado, a Contratada poderá vir a providenciar refeições temáticas em comemoração à alguma efeméride mensal, baseados no tipo de refeição por ela fornecido.

6.24. A Contratada deverá ter no seu quadro de pessoal um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, a quem caberá as seguintes atividades, dentre outras: assistência alimentar abrangendo a requisição, produção e distribuição dos alimentos/lanches; acompanhamento do preparo dos alimentos; controle do acondicionamento dos alimentos; dentre outras responsabilidades exclusivas deste profissional, estabelecida na Resolução nº 380/CFN.

6.25. Será facultada à gestão do contrato, sem aviso prévio, para efeito de comprovação na qualidade do atendimento, serviço e dos pratos e na conformidade geral da prestação do serviço, a inspeção do estabelecimento. Poderá ainda, a qualquer tempo, obter informações adicionais que não estejam especificadas no contrato.

7.0. DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E ACESSÓRIOS

7.1. Instalações do Restaurante:

7.1.1. Encontra em um pavimento (térreo) e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado para refeições com área de aproximadamente 220m².
- b) Terraço de Entrada para o salão, coberto e aberto, com aproximadamente 25m².
- c) Sanitários de público, masculino e feminino.
- d) Cozinha de aproximadamente 49 m².
- e) Sanitários/vestiários de empregados, masculino e feminino com chuveiros.
- f) Depósito fechado ligado ao terraço de serviço com área de 9,00m².

7.2. Instalações da Cantina do prédio da central:

7.2.1. Encontra em um pavimento térreo e compõe-se dos seguintes espaços:

- a) Salão fechado com área de aproximadamente 18m².

7.3. Serão de responsabilidade da Contratada todas as instalações de gás, bem como equipamentos e aparelhos de iluminação e ventilação dos seguintes ambientes: cozinha, terraço de serviços onde se encontra o salão de refeições admitido com capacidade para 200 pessoas, depósito e sanitários/vestiários dos empregados da Contratada, seguindo o padrão abaixo:

7.3.1. Entre 50 (cinquenta) a 60 (sessenta) mesas distribuídas em mesas de quatro pessoas/mesa, com estruturas em tubo redondo 3/8" x 1,9, os tampos em compensado revestido em fórmica e moldura fórmica – A75 L80 P120 – e / ou similares.

7.3.2. Entre 200 (Duzentos) a 250 (Duzentos e cinquenta) cadeiras, com estruturas em tubo redondo 3/8" e/ou similares, tipo Marquesa.

7.3.3. A climatização da área de refeições, com aparelhos de ar-condicionado modernizados cuja potência somada seja suficiente para atender 100% do espaço.

7.3.4. A ventilação e exaustão da cozinha deverão ser realizadas pela parede voltada para o recuo externo da edificação.

7.4. Caberá à empresa Contratada a conservação e guarda permanentes dos edifícios de exploração de Restaurante e Cantina, bem como a manutenção e reposição dos elementos e componentes construtivos (vidros, caixilhos, revestimentos, pisos, dentre outros) quando estes apresentarem quebras ou falhas.

7.5. Será de responsabilidade da Contratada, quando da rescisão ou término contratual, a devolução do bem alocado (Restaurante e Cantina) nas mesmas condições de início dessa avença, em perfeitas condições de uso.

7.6. A empresa Contratada obrigar-se-á a instalação de relógio de controle biométrico, para controle das refeições dos respectivos funcionários do Centro Universitário FMABC.

7.7. Será de responsabilidade da Contratada, todos os mobiliários e equipamentos de funcionamento do restaurante e da cantina, objetos deste Contrato, de acordo com as regras estabelecidas pela ANVISA, bem como:

7.7.1. Suportes de Papel Toalha interfolha em lugar visível.

7.7.2. Suporte de Dispensers de álcool gel em lugar visível.

7.8. Nenhuma modificação ou alteração de espaço e/ou usos funcionais poderá ser executada sem autorização por escrito da Contratante.

7.9. A Contratada deverá manter balanças eletrônicas suficientes para o atendimento rápido da pesagem das refeições, sendo obrigatória a utilização de, no mínimo, 01 (uma) para o self-service e 01 (uma) balança específica para a sobremesa.

8.0. DOS PROFISSIONAIS

8.1. Os serviços contratados serão compostos de, **no mínimo**, a seguinte força de trabalho:

- a) 01 nutricionista;
- b) 01 cozinheira(o);
- c) 01 caixa;
- d) 02 balconistas;
- e) 01 gerente.

8.2. O (A) nutricionista mencionado (a) no subitem anterior deve estar devidamente registrado (a) no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), com carga horária semanal mínima estabelecida pela legislação pertinente, e será responsável pela qualidade da alimentação fornecida pela Contratada.

9.0. DO USO DO UNIFORME

9.1. A Contratada deverá fornecer crachás com foto e 02 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato, com as seguintes características:

- a) camisa ou blusa na cor branca;
- b) calças compridas, na cor branca;
- c) avental longo na cor branca;
- d) proteção para o cabelo (gorro ou touca);
- e) luvas;
- f) máscaras;
- g) botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;
- h) outros itens determinados em legislação específica.

9.2. A partir, da data prevista para início da execução dos serviços, independente da data de entrega dos mesmos, deverá ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 12 (doze) meses, ou a qualquer tempo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicação escrita do Contratante, sempre que não atendidas às condições mínimas de apresentação.

9.3. A Contratada fornecerá, ainda, uniformes apropriados às empregadas gestantes, substituindo-os sempre que houver necessidade.

9.4. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação deverão receber além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

9.5. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

10.0. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Além de todas as responsabilidades constantes em outras cláusulas deste documento, a Contratada incumbir-se-á em:

10.2. Fornecer todos os materiais e equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e da Lanchonete, devendo tais utensílios, ser novos ou estar em boas condições de uso.

10.3. Disponibilizar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e na Lanchonete, junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços do self-service (inclusive dos valores unitários por quilo diferenciado) e de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, incluindo também a informação quanto ao tipo de grelhado do dia ou prato especial.

10.4. Disponibilizar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido com refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato e a quantidade de calorias por porção, além da informação sobre ausência de lactose e glúten na preparação.

10.5. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

10.6. Receber dois estagiários curriculares do curso de Nutrição da Contratante, sendo um no período da manhã (7hs às 13hs) e um no período da tarde (12 às 18hs), por cada módulo de estágio.

10.6.1. O nutricionista responsável técnico contratado também exercerá função de preceptor de estágio. Além disso, será designado um professor do curso para a supervisão do estágio

nos dois períodos e deverá ter acesso livre a todas as dependências do restaurante e da cantina.

10.6.2. Autorizar os alunos do curso de nutrição da Contratante a acompanhar o processo produtivo das refeições sob a forma de visita técnica.

10.7. Ser responsável pela organização de coffee breaks em eventos e reuniões internas do Contratante, quando solicitado. Os funcionários do restaurante deverão atender a demanda dos eventos.

10.8. Realizar todo o controle de qualidade exigido pela legislação, como coleta de amostras diárias das preparações dos alimentos, controle de temperatura dos equipamentos, do armazenamento de alimentos, do processo produtivo, distribuição da refeição e demais exigências conforme legislação vigente citada na Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 - DOE de 19/04/2013 - nº. 73-Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35.

10.9. Fornecer, sem ônus para os usuários, todo o material utilizado no restaurante e Lanchonete, tais como: guardanapos descartáveis, adoçante, palito de dente, sal, açúcar, maionese, mostarda e catchup em embalagens individuais tipo sachê, canudos descartáveis devidamente embalados dentre outros.

10.10. A Contratada poderá oferecer outras facilidades aos usuários, a fim de obter fontes de receita alternativas, complementares ou acessórias, desde que seja do ramo de comércio compatível com o objeto da permissão e que haja prévia anuência da Administração da Contratada.

10.11. Elaborar os cardápios diários por nutricionista da própria Contratada, sendo apresentados, semanalmente, à pessoa previamente designada, para aprovação prévia e divulgação interna.

10.12. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênicos sanitários e nutricionais.

10.13. Disponibilizar, em rampa própria, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições.

10.14. Em caso de algum imprevisto que seja necessário alteração no cardápio, informar a Contratante com antecedência de no mínimo 3 (três) horas antes da abertura do restaurante, além de disponibilizar em local visível, informação quanto à alteração do cardápio.

10.15. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos.

10.16. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas de qualquer natureza e de cigarros ou congêneres, nas dependências do restaurante ou da cantina.

10.17. Em observância aos ditames legais, é proibido o fumo em todas as dependências dos restaurantes e da Lanchonete, ficando a Contratada proibida de criar espaços reservados a fumantes, devendo denunciar à fiscalização possíveis inobservâncias deste dispositivo, particularmente por parte de servidores.

10.18. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores.

10.19. Aceitar como forma de pagamento dos serviços (self service e lanchonete), dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição.

10.20. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado.

10.21. Designar, por escrito, junto à Contratada, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a Contratada em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

10.22. Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob a guarda e responsabilidade da Contratada.

10.23. Utilizar as instalações, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas o seu asseio, conservação, guarda e manutenção.

10.24. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato a ser firmado, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade.

10.25. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura do restaurante e/ou cantina, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente.

10.26. Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados, devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.

10.27. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação.

10.28. Respeitar as normas e procedimentos da Contratante, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da Contratada, restrito às dependências do restaurante e cantina, responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.

10.29. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, além de arcar com as despesas de água, luz e telefone.

10.30. Sujeitar-se-á a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

10.31. Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário à manutenção das instalações do restaurante e da cantina.

10.32. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.

10.33. Corrigir, no prazo determinado pela Contratada, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato.

10.34. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da Contratante.

10.35. A Contratada será a única, integral e exclusiva responsável, em qualquer caso, por todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, causados direta ou indiretamente à Contratada ou a terceiros, provenientes do fornecimento ora contratado e quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas.

10.36. A Contratada será também responsável por todos os encargos e obrigações concernentes às legislações social, trabalhista, tributária, fiscal, comercial, securitária, previdenciária que resultem ou venham resultar da execução deste contrato, bem como por todas as despesas decorrentes.

10.36.1 A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos decorrentes das legislações mencionadas no subitem anterior, não transferirá à Contratante, a responsabilidade de seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato.

10.36.2. De acordo com a Portaria SSST n. 24/94 da NR.7 (C.L.T. – Legislação Trabalhista e Previdenciária), NR.6 e NR.9, todos os empregados da Contratada deverão realizar, obrigatoriamente, exames médicos admissional, periódicos (semestral), de retorno ao trabalho, de mudança de função e demissional.

10.36.3 Realizar periodicamente exames médicos de rotina em seus empregados sendo:

10.36.3.1 Clínico com ênfase específica ao aspecto dermatológico.

10.36.3.2 Laboratoriais – Hemograma Completo, VDHL, Coprocultura, Protoparasitológico, Urina tipo I e Microbiológico de pele.

10.37 A Contratada, após a assinatura do Contrato, será responsável pela administração de todas as instalações em que venham a operar os serviços de restaurante e/ou Lanchonete, sendo expressamente vedado o direito de realizar qualquer tipo de alteração e/ou benfeitoria nas respectivas estruturas, sem previa e expressa aprovação e autorização por parte do Contratante.

10.37.1 Em caso de aprovação de alteração e/ou benfeitorias das instalações objeto da locação e todos os investimentos, serão de responsabilidade exclusiva da Contratada, sendo a benfeitoria realizada incorporada à estrutura do imóvel, não cabendo qualquer ressarcimento ao final do contrato.

10.38 A Contratada responsabilizar-se-á pela operação e manutenção dos equipamentos, móveis e instalações das dependências, correndo por sua conta a reposição dos bens danificados e extraviados.

10.39 Caberá à Contratada o fornecimento e instalação de todos os materiais, equipamentos e mobiliários necessários para o perfeito funcionamento do restaurante e/ou Lanchonete, devendo passar por avaliação prévia do responsável da Contratante.

10.40 É vedado à Contratada a cessão, transferência ou sub-rogação, total ou parcial do Contrato que vier a assinar, em favor de terceiros, salvo se com expressa concordância do Contratante.

10.41 Durante a vigência do Contrato, a Contratada será responsável pela manutenção, conservação, limpeza e higienização das instalações e de todos os utensílios, mobiliários e equipamentos usados para atender os serviços de restaurante e/ou Lanchonete, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência.

10.42 Será de inteira responsabilidade da Contratada a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, não podendo utilizar produtos químicos nocivos ao ser humano.

10.43 Obrigar-se-á a Contratada no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar do encerramento do Contrato, a devolver em perfeito estado de conservação, as instalações e todos os materiais e equipamentos constantes do Termo de Responsabilidade assinado entre as partes.

11.0. MOBILIZAÇÃO E DESMOBILIZAÇÃO

11.1. A empresa vencedora deverá providenciar a mobilização de seus recursos e equipes para iniciar os serviços no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de assinatura do contrato. A mobilização inclui a adaptação do espaço físico às suas necessidades operacionais, aquisição e instalação de equipamentos, treinamentos necessários para a equipe e adequações exigidas pelo contrato.

11.2. A empresa que estiver deixando o contrato deverá realizar a desmobilização do espaço no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da notificação formal de que outra empresa assumirá a prestação dos serviços. A desmobilização deverá ser feita de forma ordenada e sem comprometer as operações, garantindo que todos os bens e equipamentos da empresa sejam retirados do local, e o espaço seja entregue nas condições acordadas, conforme inspeção do responsável pela fiscalização.

11.3. Para garantir uma transição sem interrupções nos serviços, o prazo de transição será de 30 (trinta) dias, durante os quais ambas as empresas (a que desmobiliza e a que mobiliza) deverão atuar de forma colaborativa, se necessário, para garantir a continuidade dos serviços sem prejuízo para os usuários.

11.4. Durante o período de transição, a empresa desmobilizadora continuará responsável pelos serviços até a efetiva mobilização e início das operações pela nova empresa, garantindo que a qualidade do serviço não seja comprometida. A empresa desmobilizadora

deverá ainda garantir que todos os equipamentos, utensílios e demais materiais de propriedade da contratante sejam entregues em perfeito estado de conservação e funcionamento.

11.5. A fiscalização do processo de mobilização e desmobilização será feita pela contratante, que realizará inspeções periódicas durante o processo para garantir que o cronograma e as condições contratuais sejam cumpridos. Eventuais não conformidades serão notificadas à empresa responsável, que deverá providenciar as correções necessárias dentro do prazo estipulado.

11.6. Todos os custos relacionados à mobilização e desmobilização, incluindo transporte, instalação, remoção de equipamentos e materiais, e adequação do espaço físico, serão de responsabilidade da empresa que estiver realizando a movimentação, sem que haja qualquer ônus para a contratante, salvo disposição em contrário no contrato.

12.0. DA OBRIGAÇÃO DA CONTRATANTE

12.1. Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados.

12.2. Proporcionar as facilidades para que a Contratada possa executar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela Contratante.

12.3. Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

12.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de colaborador especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com este.

12.5. Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela Contratada.

12.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.

12.7. Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da Contratada.

12.8. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da Contratada que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira.

12.9. Designar servidor para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral, que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana.

12.10. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

12.11 Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato e o constante neste Termo de Referência.

12.12 Poderá realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da cantina, para avaliar o grau de satisfação, quanto à qualidade dos serviços e ao atendimento prestado.

12.13 Na hipótese de o resultado da pesquisa de opinião demonstrar um índice de insatisfação superior a 50 % dos usuários, a Contratada será comunicada acerca do assunto e deverá adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências apontadas pela Contratada, necessárias à melhoria da qualidade dos serviços e/ou produtos.

12.14 Quando a Contratada não adotar, dentro do prazo fixado pelo Fiscal do Contrato, as providências necessárias à melhoria na qualidade dos serviços e/ou produtos, ou quando as justificativas apresentadas forem consideradas insatisfatórias pela Contratante, poderão ser aplicadas multas previstas neste Termo de Referência e ulteriormente no Contrato.

13.0. DA HIGIENE E LIMPEZA DO RESTAURANTE E DA CANTINA

13.1. A Contratada deverá manter limpo o salão, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação, distribuição de alimentos, sanitários, instalações, área de carga e descarga, pisos, vidros, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser higienizado semanalmente e as mesas e cadeiras deverão ser limpas sistematicamente durante o funcionamento.

13.2. A Contratada deverá manter, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados e usuários.

13.3. A Contratada deverá manter a disposição de seus empregados e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco, próprias para secagem de mãos.

13.4. A Contratada deverá manter dispenses com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

13.5. A Contratada deverá empregar somente produtos de limpeza, preferencialmente biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

13.6. A Contratada deverá limpar os filtros dos terminais do sistema de exaustão, até a completa remoção do acúmulo da gordura oriunda do preparo das refeições.

13.7. A Contratada deverá realizar mensalmente, ou sempre que necessário, desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão:

13.7.1. É obrigatório que a empresa Contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização.

13.7.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a Contratante.

13.7.3 Apresentar ao fiscal do contrato, o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço, em 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço.

13.7.4 Deverá ser apresentado um cronograma para a realização dos serviços, sendo agendado e apresentado para aprovação do fiscal do Contrato.

13.7.5 A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados, com comunicação prévia à Contratada, sendo que a cozinha deverá sofrer a necessária limpeza antes do reinício do preparo de novas refeições ou lanches.

13.8. A Contratada deverá elaborar Manual de Boas Práticas, específico para o serviço e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), além das recomendações da ANVISA, seguindo os Parâmetros Básicos e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Unidades de Alimentação e Nutrição, em conformidade com a Resolução RDC Nº 216/2004 da ANVISA ou outra que venha a substituí-la, e submetê-lo à apreciação de fiscal do contrato designado pela Contratada, impreterivelmente em até 60 (sessenta) dias após a assinatura do Contrato.

13.9. A Contratada deverá efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido das 7h30 às 9h30 e 15h às 17h, os sacos de lixo para resíduos orgânicos devem ser na cor preta e os sacos de lixo para resíduos recicláveis na cor amarela, seguindo o Plano de Gerenciamento de resíduos e o padrão da Contratante.

13.10. A Contratada deverá preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para elaboração dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros.

13.11. A Contratada deverá fornecer uniformes aos seus empregados quando em serviço, seja nas áreas de pré-preparo, preparo da cozinha e cantina ou outras, que utilizarão uniformes devidamente limpos e bem passados, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, dentre outros.

13.12. A Contratada deverá manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas no presente termo, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela Contratante, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.

13.13. A Contratada deverá cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a acontecer com seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.

13.14. A Contratada deverá assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo da Contratante, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.

13.15. A Contratada deverá facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a Contratante do resultado das inspeções.

13.16. A Contratada deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.

13.17. A Contratada deverá manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósito e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

13.18. A Contratada deverá manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica destes.

13.19. A Contratada deverá manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento, higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.

13.20. A Contratada deverá realizar dedetização e desratização a cada 02 (dois) meses, ou períodos inferiores, por solicitação da Contratante, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser previamente comunicadas à Contratante.

13.21. A Contratada deverá coletar, diariamente, fazendo uso de luvas descartáveis, amostras de todas as preparações servidas no restaurante e na cantina, conservando-as refrigeradas (abaixo de 4° C) em recipientes devidamente higienizados e etiquetados com data, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas sempre que determinado pela Contratante.

13.22. A Contratada deverá fornecer, trimestralmente, laudo microbiológico ambiental e da produção.

13.23. A Contratada deverá utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os porta-papéis deverão ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins.

13.24. A Contratada deverá fornecer papel toalha e sabonete líquido antisséptico para o lavatório localizado no acesso ao restaurante e à cantina.

13.25. A Contratada deverá prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC Nº 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas.

14.0. DA SUSTENTABILIDADE

14.1. A Contratada deverá seguir rigidamente o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Contratante, segregando sempre os resíduos orgânicos dos recicláveis.

14.2. A Contratada, em hipótese alguma, deverá descartar seus resíduos de óleo vegetal em ralos, pias, solo ou qualquer lugar que ofereça risco a saúde humana e ambiental.

14.3. A Contratada deverá mensalmente entregar ao setor de sustentabilidade, uma cópia do certificado de destinação final do óleo vegetal utilizado em seus serviços.

14.4. A Contratada deverá, sempre que solicitado pelo setor de Sustentabilidade da Contratante, segregar seus resíduos orgânicos de forma especial, essa que será orientada no momento da solicitação, para a realização de compostagem.

14.5. A Contratada ficará responsável em encaminhar os seus resíduos para o Abrigo Externo de Resíduos dentro de container com tampa e quatro rodas. Deverá descartar os resíduos no abrigo correspondente ao seu tipo ou encaminhar os materiais conforme orientação do setor de Sustentabilidade.

14.6. A Contratada deverá sempre adotar ações de economia de consumo de água e energia elétrica e participar das campanhas internas, quando solicitado pelo Centro Universitário FMABC, mesmo que os custos com consumo de água e energia elétrica seja da Contratada.

14.7. A Contratada deverá dar preferência para compostos biodegradáveis e menos agressivos ao meio ambiente no ato de aquisição de seus produtos de limpeza.

15.0. DA REFEIÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS

15.1. Será fornecido aos funcionários do Centro Universitário FMABC alocados no campus, e, desde que devidamente CADASTRADOS (permissionários) pelo setor competente da Contratante, refeição tipo self service com o valor fixo da refeição dia por funcionário.

15.1.1. O fornecimento deverá ter uma limitação mínima de duas opções de proteínas (pratos principais) e uma guarnição por funcionário, sendo vedado o oferecimento de menor quantidade.

15.1.2. Fica estipulado o valor de R\$ 19,36 (dezenove reais e trinta e seis centavos) por refeição/dia para os funcionários mencionados no item anterior.

15.2. O valor a que se refere o item anterior, poderá, a critério do funcionário, ser substituído por lanche quente ou frio bem como, o que exceder, com bebidas e/ou qualquer item fora do caráter alimentar, será pago pelo próprio funcionário no momento da aquisição.

15.3. A cobrança dos funcionários se dará da seguinte forma:

15.3.1 Para os funcionários do Centro Universitário FMABC, será cobrado o valor de R\$ 19,36 (dezenove reais e trinta e seis centavos) por refeição/dia, a ser computado por aferição biométrica instalada nas dependências do Restaurante/Lanchonete, remetendo-se nota fiscal no último dia de cada mês com o quantitativo de refeições do mês apurado, sendo o pagamento no dia 15 do mês subsequente.

15.4. Atualmente estima-se a quantidade de 9.000 refeições/mês correspondentes às refeições de funcionários do Centro Universitário FMABC incluindo os alunos, médicos residentes, funcionários da Fundação do ABC e Unidade de Apoio Administrativo, situados no Campus.

16.0. DO VALOR DA LOCAÇÃO

16.1. Em razão do valor do aluguel atual, serão aceitas propostas cujo valor mínimo de locação seja de R\$ 26.286,89 (Vinte e seis mil duzentos e oitenta e seis reais e oitenta e nove centavos) mensais.

16.2 Serão desconsideradas e automaticamente desclassificadas as empresas interessadas em participar do certame, que ofertarem preços inferiores a **R\$ 26.286,89 (Vinte e seis mil duzentos e oitenta e seis reais e oitenta e nove centavos) mensais.**

16.3 Poderá ser concedido desconto em até 50% (cinquenta por cento) no valor do aluguel durante o período de férias escolares, desde que a permissionária comprove a significativa redução do movimento e solicite previamente a autorização da contratante.

17.0. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

17.1. Para a comprovação da qualificação técnica, a Proponente deverá apresentar atestado fornecido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, no qual deverá estar comprovado que fornece ou forneceu em favor dos signatários, serviços compatíveis em característica com o Objeto pretendido pela Contratante.

18.0. OBRIGAÇÕES DE CARÁTER LEGAL

18.1. Manter, durante todo o período de vigência do Termo de Permissão de Uso a ser firmado, todas as condições de habilitação constantes deste Termo de Referência e do Edital a ser publicado, que a levaram a ter a Permissão outorgada, fornecendo os respectivos comprovantes, sempre que solicitado.

18.2. Responsabilizar-se pelo pagamento de todas as despesas e tributos que, direta ou indiretamente, incidam ou venham a incidir sobre a prestação dos serviços, inclusive as contribuições previdenciárias, fiscais e parafiscais, FGTS, PIS, emolumentos, seguro de acidente de trabalho e outros, ficando excluída qualquer solidariedade da Contratante por eventuais autuações e/ou ações.

18.3. Manter em dia e às suas expensas Apólices de Seguro de Acidentes de Trabalho de seus empregados, qualquer que seja sua categoria ou atividade, cobrindo particularmente os casos de morte e invalidez permanente, direta ou indiretamente vinculada ao objeto deste Termo de Permissão de Uso.

18.4. Cumprir, rigorosamente, as normas da Vigilância Sanitária, estabelecidas pela legislação.

18.5. Para a autorização do início dos serviços, após assinatura do Termo de Permissão de Uso, deverá providenciar todas as licenças junto aos órgãos de controle em quaisquer das esferas de poder, conforme legislação vigente, e afixá-lo em local visível e encaminhar uma cópia autenticada para a Contratante.

19.0. DA OUTORGA

19.1. A outorga da permissão de uso será a título precário, oneroso, intrasferível e por prazo determinado.

20.0. DA PERMISSÃO DE USO

20.1. A prestação do serviço será formalizada por intermédio de Termo de Permissão de Uso estabelecendo em suas cláusulas todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com este instrumento e a proposta de preços da licitante vencedora.

20.2. A permissão de uso poderá ser revogada pela Contratante a qualquer tempo, desde que configurada situação de conveniência e/ou oportunidade, sem que caiba à Contratada ressarcimento ou indenização de qualquer espécie, quando ficar comprovado:

I – Locação, sublocação, cessão, arrendamento total ou parcial ou transferência a terceiros da área permissionada;

II – Falta de pagamento referente ao preço de ocupação da área, consumo de água, esgoto, energia elétrica, serviços de vigilância e limpeza e qualquer outra obrigação legal, por mais de 60 (sessenta) dias;

III – Prática, pelo titular da permissão, seus prepostos ou empregados, de:

a) atos de indisciplina, turbulentos, atentatórios a boa ordem e a moral;

b) ato configurativo de ilícito penal;

c) reincidência de infrações de caráter grave e gravíssimo, relativas à legislação sanitária vigente;

20.3. A Contratada deverá iniciar suas atividades a partir da data da publicação do extrato do Termo de Permissão de Uso na Imprensa Oficial, sob pena de sua revogação.

20.4. A outorga desta permissão de uso é feita a título precário, oneroso, intransferível e por prazo determinado.

20.5. Anualmente, a Contratada deverá apresentar à Contratante a Carteira de Saúde, atualizada, de todos os seus funcionários e pessoas que exerçam qualquer atividade em seu equipamento, da qual conste não sofrer o seu portador de moléstia infectocontagiosa.

20.6. Em caso de falecimento, invalidez ou aposentadoria do titular da Contratada, a Contratante poderá, observada as especificações da legislação pertinente, autorizar a transferência da permissão de uso ao cônjuge supérstite ou a dependente legalmente reconhecido.

20.7. Quando a Contratada optar pela desistência da permissão de uso e consequente desocupação da área permissionada, deverá comunicar formalmente o fato à Contratante com, no mínimo, 60 (sessenta) dias de antecedência, e instruir o pedido com os 03 (três) últimos comprovantes do recolhimento do preço público devido em razão da ocupação da área.

20.8. Poderá ocorrer o remanejamento do Box, Banca, Módulo permissionado, visando atender às normas de setorização ou desde que haja fundamentado interesse técnico – operacional da Contratante, mediante notificação prévia da Contratada, em prazo não

inferior a 30 (trinta) dias, arcando a Contratante com os encargos diretos da eventual transferência do local e a Contratada com aqueles resultantes da utilização da nova área.

20.9. É vedada a outorga de mais de uma permissão de uso à Contratada, no mesmo ramo de atividade e no mesmo equipamento abastecedor.

21.0. DO REAJUSTE

21.1. Ultrapassados 12 (doze) meses, mediante o requerimento expresso da Instituição Contratante, poderá haver reajuste de preços, ficando eleito o IPCA ou IGP-M como índices a serem definidos e utilizados, cabendo a Contratante a sua escolha, observados os seguintes critérios:

21.2. Eleição do índice: dois meses de retroação da data base (mês da proposta), dois meses da retroação da incidência.

21.3. A variação verificada no período de 12 (doze) meses, apurada a forma citada no parágrafo anterior, será aplicada sobre o preço inicial (da proposta).

21.4. Será considerada a variação ocorrida no período de 12 (doze) meses, a contar do mês da proposta, observada a retroação dos dois meses na eleição dos índices.

21.5. O reajuste dos preços praticados no restaurante e na lanchonete, no que se refere às refeições, poderá ser realizado no mesmo percentual aplicado ao aluguel, desde que requerido pela Permissionária com a devida justificativa e expressamente autorizado pela Contratante, observada a compatibilidade com o público atendido.

22.0. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

22.1. Será considerada vencedora a empresa que ofertar o maior valor de locação para pagamento mensal ao Centro Universitário FMABC.

23.0. DA FISCALIZAÇÃO E DO ACOMPANHAMENTO

23.1. Para os fins acima, a Contratante designará um funcionário que supervisionará e acompanhará a execução deste Contrato a quem incumbirá anotar, em formulário próprio, qualquer ocorrência relacionada aos serviços objeto deste Contrato.

23.2. Em atendimento a cláusula supra, fica eleito(a) como responsável pela fiscalização e acompanhamento do objeto do presente Contrato, a Sra. Mônica Carvalho, que poderá ser contactada em horário comercial, através dos canais abaixo descritos:

E-mail: monica.carvalho@fmabc.br

Fone – (11) 4993.7229

24.0. DAS PENALIDADES E RECURSOS

24.1. A Contratante poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à Contratada as seguintes sanções:

I) advertência;

II) multa, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da comunicação oficial, nas seguintes hipóteses:

II.1 – 0,3% (zero vírgula três por cento) por dia de atraso injustificado e por descumprimento das obrigações estabelecidas em contrato, até o máximo de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato;

II.2 – 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total ou 5% (cinco por cento) do valor total do objeto contratado, no caso de inexecução parcial;

III) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

IV) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

24.2. As sanções previstas nos incisos I, III, e IV do caput poderão ser aplicadas juntamente com as do inciso II.

24.3. Da aplicação das penalidades previstas nos incisos I, II e III do caput, poderão ser interpostos recursos no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata.

24.4. No caso da penalidade prevista no inciso IV do caput, caberá pedido de reconsideração, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

25.0. DA RESCISÃO

25.1. A inexecução total do Contrato ensejará a sua rescisão, enquanto a inexecução parcial poderá ensejar a sua rescisão, com as consequências cabíveis, conforme penalidades do artigo anterior.

25.2. As práticas passíveis de rescisão, tratadas no inciso anterior, podem ser definidas, dentre outras, como:

corrupta: oferecer, dar, receber ou solicitar, direta ou indiretamente, qualquer vantagem com o objetivo de influenciar a ação do empregado da **CONTRATANTE** no processo ou na execução do Contrato;

fraudulenta: falsificar ou omitir fatos, com o objetivo de influenciar o processo ou de execução do Contrato;

colusiva: esquematizar ou estabelecer um acordo entre dois ou mais interessados, com ou sem conhecimento de representantes da Companhia, visando estabelecer preços em níveis artificiais e não competitivos;

coercitiva: causar dano ou ameaçar, direta ou indiretamente, as pessoas físicas ou jurídicas, visando influenciar sua participação ou afetar a execução do Contrato;

obstrutiva: destruir, falsificar, alterar ou ocultar provas ou fazer declarações falsas, com objetivo de impedir materialmente a apuração de práticas ilícitas.

25.3. As práticas acima exemplificadas, além de acarretarem responsabilização administrativa e judicial da pessoa física e/ou jurídica, implicarão na responsabilidade individual dos dirigentes da **CONTRATADA** e dos administradores ou gestores, enquanto autores, coautores ou partícipes do ato ilícito, nos termos da lei.

25.4. São considerados motivos para a rescisão:

- a) a inexecução parcial ou total das obrigações e prazos constantes nos Instrumentos Convocatórios e Contratuais;
- b) a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- c) a decretação de falência ou a insolvência civil do contratado;
- d) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, desde que prejudique a execução do Contrato;
- e) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e exaradas no processo administrativo;
- f) o atraso nos pagamentos devidos pela **CONTRATANTE** decorrentes de serviços ou fornecimentos, ou parcelas destes já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

- g) a ocorrência de caso fortuito, força maior ou fato do príncipe, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
- h) a aplicação ao contratado de suspensão do direito de licitar e/ou contratar com a **FUNDAÇÃO DO ABC E SUAS UNIDADES GERENCIADAS**;
- i) o descumprimento da proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- j) ter frustrado ou fraudado, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo de procedimento licitatório público;
- k) ter impedido, perturbado ou fraudado a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- l) ter afastado ou procurado afastar Proponentes, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- m) ter fraudado licitação pública ou Contrato dela decorrente;
- n) ter criado, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar Contrato Administrativo;
- o) ter obtido vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de Contratos celebrados com a Administração Pública, sem autorização em lei, no instrumento convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais;
- p) ter manipulado ou fraudado o equilíbrio econômico-financeiro dos Contratos celebrados com a Administração Pública; ter dificultado atividade de investigação ou fiscalização de órgãos, entidades ou agentes públicos, ou ter intervindo em sua atuação, inclusive no âmbito das agências reguladoras e dos órgãos de fiscalização do sistema financeiro nacional;

25.5. O Contrato poderá ser rescindido unilateralmente, desde que haja conveniência para a Contratante mediante autorização escrita e fundamentada da autoridade superior.

26.0. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS

26.1. Apresentar proposta de preços e documentações de forma clara, contendo discriminação detalhada, em moeda nacional brasileira, em algarismo e por extenso.

26.2. A proposta de preços, deverá conter especificações detalhadas do objeto ofertado, e deverá ser formulada e enviada em formulário específico.

26.3. Indicação de valores, na qual a empresa participante se propõe a fornecer numericamente e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas as despesas, impostos, e quaisquer encargos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta coleta de preços.

27.0. DA REMUNERAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO

27.1. A remuneração objeto deverá ser paga mensalmente até o 1º (primeiro) dia útil, do mês de referência, ou seja, o pagamento mensal deve ser efetuado de forma antecipada, através de depósito bancário na conta corrente do Banco Santander, a ser informada por este Centro Universitário FMABC quando da assinatura do contrato.

27.2. O primeiro pagamento deverá ser efetuado no dia da assinatura do termo de permissão de uso.

28.0. PRAZO PARA ASSINATURA DO CONTRATO

28.1. A empresa vencedora terá o prazo de até 05 (cinco) dias, contados a partir da convocação, para assinar o contrato.

28.2. No ato da contratação, a proponente vencedora, caso não seja sócio, deverá apresentar documento de procuração devidamente reconhecido em cartório, que habilite o seu representante a assinar o contrato em nome da empresa.

29.0. DA CESSÃO E TRANSFERÊNCIA

29.1. É vedada a cessão ou transferência total ou parcial dos direitos e/ou obrigações inerentes a este contrato, por quaisquer das partes, sem prévia e expressa autorização da outra.

30.0. VIGÊNCIA.

30.1. O prazo de vigência deverá ser pelo período de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por iguais períodos a critério da contratante até o período de 60 (sessenta) meses, desde que:

30.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

30.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

30.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Instituição Contratante mantém interesse na realização do serviço;

30.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a IES;

30.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

30.7. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

30.8. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

31.0. DO FORO

31.1. Fica eleito o foro de Santo André – São Paulo, com exclusão de qualquer outro, para dirimir questões decorrentes do cumprimento deste contrato.

Santo André, 10 de abril de 2025.

Assinado eletronicamente por:
Mônica Christina Souza Carvalho
CPF: ***.063.157-**
Data: 10/04/2025 16:12:21 -03:00



Mônica Christina Souza Carvalho
Gerente de Gente e Gestão

ANEXO I – Modelo de Atestado de Capacidade Técnica

[PAPEL TIMBRADO]
ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atestamos, para os devidos fins, que a empresa [nome da empresa prestadora de serviços, em negrito], inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida na Rua _____, nº __, bairro _____, na cidade de _____, Estado de __, prestou serviços à [nome da empresa contratante, em negrito], CNPJ nº _____, estabelecida na Rua _____, nº __, bairro _____, na cidade de _____, Estado de __, detém qualificação técnica para [descrever o objeto].

Registramos que a empresa prestou serviços/entregou produtos [descrição dos serviços prestados, especificando o prazo de execução]

Informamos ainda que as prestações dos serviços/entrega dos materiais acima referidos apresentaram bom desempenho operacional, tendo a empresa cumprido fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Cidade, ____ de _____ de _____.

[assinatura e nome do responsável da empresa emitente do atestado]

ANEXO II

ATESTADO DE VISTORIA

Declaramos que a empresa _____, CNPJ/MF nº _____, esteve presente através de seu representante Sr(a) _____, portador do documento de identidade nº _____, realizou a vistoria técnica ao Campus da Centro Universitário FMABC, os quais são destinatários dos serviços objeto da presente contratação.

A empresa assume que não alegará, posteriormente, o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier a celebrar, caso seja a vencedora do certame.

Estando o mesmo ciente das obrigações, natureza e vulto dos serviços, bem como, informados a respeito de todas as condições locais que, direta e indiretamente, se relacionem com a execução dos trabalhos e fornecimentos.

Santo André, ____ de _____ de 2025.

(Assinatura do Representante Administrativo FMABC)

De acordo:

Representante da Empresa Participante

ANEXO III

REFERÊNCIA DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os alimentos deverão, obrigatoriamente, seguir o seguinte padrão de referência:

ITENS	REFERÊNCIA
Óleos	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas.
Azeites	Os azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos (extravirgem e acidez máxima de 1%), oferecidos em suas embalagens originais, sem a adoção de práticas de reabastecimento.
Pães	Serão servidos frescos. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira.
Frutas, verduras e legumes	Deverão estar sempre frescos, sem lesões de origem física ou mecânica que alterem sua aparência, sem existência de sujidades, enfermidades e insetos, e isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Queijos	Os queijos serão dos seguintes tipos: minas, prato, muçarela e parmesão (este último para massas). Deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, com rótulo.
Carnes bovina e suína, incluindo vísceras	Deverão ser utilizados carnes de 1ª qualidade. Para a carne bovina: contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon. Para a carne suína: pernil, lombo e bisteca. Para os cortes de carne em que for possível, deverá ser retirada toda a gordura aparente. Todas as carnes deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, no nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Aves	Deverão ser utilizadas carnes de 1ª qualidade, como coxa, contra coxa, peito e filé de frango. Todas as carnes deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, no nome do fornecedor e data de validade na embalagem.