



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. Constitui objeto da presente licitação a concessão administrativa de uso de espaço público destinado à exploração de ambiente reservado ao restaurante e à lanchonete das Unidades I, II e III da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará - Unifesspa, Campus Marabá.
- 1.1.1. A presente concessão envolve a utilização das instalações para fornecimento de lanches e refeições, conforme especificações indicadas neste instrumento.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará - Unifesspa, durante os três turnos, recebe diariamente em suas instalações, um significativo número de discentes, servidores, fornecedores, colaboradores e visitantes, os quais circulam nas diversas dependências da universidade nas três unidades de Marabá.
- 2.2. Devido ao quantitativo de pessoas que circulam no ambiente institucional, faz-se necessária a dispor de lanchonete e restaurante para atender a demanda de pessoas que necessitam desses serviços.
- 2.3. Tendo em conta a inviabilidade de a Administração prestar o serviço diretamente à comunidade, e ainda, resta imprescindível a execução de certame licitatório para conceder o uso administrativo dos espaços destinados à lanchonete/restaurante, especificamente das 3 (três) unidades do Campus de Marabá-PA.
- 2.4. Logo, a concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de lanchonete e restaurante, justifica-se pela importância de possibilitar à Comunidade Universitária, terceirizados e visitantes uma alternativa de realizarem seus lanches e suas refeições em um menor espaço de tempo e com maiores opções de cardápios de lanches e refeições. Além disso, os espaços a serem concedidos foram projetados com ambiente próprio/independente/reservado para este fim.

3. DOS ENDEREÇOS

- 3.1. O fornecimento dos lanches e das refeições ocorrerá nas dependências da Unifesspa - Campus de Marabá da seguinte forma:

Item	Endereço
1	Unidade I, localizada na Folha 31, Quadra 07, Lote 100, Nova Marabá, CEP 68507-590, Marabá-PA, sendo 1 (um) imóvel com área correspondente a 294,29m².
2	Unidade II, localizada na Folha 17, Quadra 04, Lote Especial, CEP 68501-970, Marabá-PA, sendo 1 (um) imóvel com área correspondente a 152,19 m².
3	Unidade III, localizada na Avenida dos Ipês, Loteamento Cidade Jardim, sem CEP, Marabá-PA, sendo 1 (um) imóvel com área correspondente a 107,85 m².

4. DA VIGÊNCIA

- 4.1. A vigência do contrato será de 30 (trinta) meses, a contar da data da assinatura, renovável em conformidade com o art. 57, II, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

5. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. Trata-se do fornecimento de lanches e refeições do tipo “prato feito” à comunidade universitária (acadêmicos, professores, servidores, funcionários terceirizados, visitantes etc.), com a qualidade exigida pelas normas sanitárias de âmbito federal, estadual e municipal, e a preços acessíveis, conforme definido neste instrumento.
- 5.2. O licitante vencedor disporá de até 15 (quinze) dias para dar início aos serviços de restaurante e lanchonete, sob pena de inexecução e suas respectivas consequências.



6. DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

- 6.1. O licitante vencedor receberá as dependências e instalações mediante contrato de concessão de uso após serem vistoriadas pelas partes interessadas, cabendo-lhe adquirir e instalar os equipamentos e mobiliário necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.
- 6.2. O licitante deverá fornecer todos os utensílios de copa e cozinha, material descartável, que se fizerem necessários para a prestação dos serviços, tais como: pratos, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, toalhas de mesa descartáveis, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, embalados individualmente.
- 6.3. Fornecer e instalar (se for o caso) os seguintes equipamentos e mobiliários nas dependências internas do espaço, necessários a perfeita prestação dos serviços: freezer horizontal e/ou vertical, forno de micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, espremedor de frutas, sandueiras, fogão a gás, entre outros.
- 6.4. Fornecer, instalar (se for o caso) e manter no mínimo, os seguintes equipamentos e mobiliário nas dependências externas da lanchonete: balcões expositores (quente e refrigerado) necessários à conservação dos diversos produtos.
- 6.5. Providenciar para área de refeitório o fornecimento de mesas e cadeiras de fácil higienização, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e “design” serão previamente submetidos ao setor responsável em supervisionar a execução do contrato de concessão, para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliários do prédio.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 7.1. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com a exploração comercial de atividades de lanchonete e restaurante, mediante apresentação de atestado de capacidade técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo ao número mínimo de 40 refeições diárias, sendo permitido à Unifesspa realizar vistoria para confirmação, caso entenda necessário.
 - 7.1.1. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ de matriz e/ou filial(ais) do licitante.
- 7.2. A solicitação de comprovação desses quantitativos mínimos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Unifesspa.
- 7.3. Declaração de que a licitante disponibilizará futuramente em seu quadro permanente de pessoal 1 (um) profissional nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas.
 - 7.3.1. A comprovação será feita mediante a apresentação de contrato social (caso de sócio ou dirigente), de cópia de contrato de trabalho ou carteira de trabalho ou ficha de registro de empregado, ou ainda, da declaração de contratação futura do profissional responsável, acompanhada da anuência deste.

8. DA ESTIMATIVA DE CLIENTES

- 8.1. O quadro abaixo aponta o número médio diário de possíveis clientes dos serviços objeto da presente Concessão:

Local	Alunos ativos	Professores e Técnicos-Administrativos
Unidade I	987	603
Unidade II	1.416	
Unidade III	1.011	

- 8.1.1. Vale ressaltar que o número de trabalhadores terceirizados não foi incluído neste quadro, mas estes também podem ser contabilizados como possíveis clientes. Além disso, o número de alunos ativos pode ser acrescido de 210, 430 e 300 alunos, de acordo com a oferta de vagas pelo Sistema de Seleção Unificada (SISU) 2019, para as Unidades I, II e III do Campus de Marabá, respectivamente.



- 8.2. O quadro de pessoal informado acima constitui-se em apenas um parâmetro para possibilitar a oferta do serviço. Portanto, não gera qualquer obrigação para a Unifesspa, no que se refere à demanda atual ou futura, considerando que o consumo dos produtos está diretamente relacionado com a qualidade e o preço praticado.

9. DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

- 9.1. O funcionamento se dará nos seguintes horários:
- 9.1.1. Lanchonete: de 7:30 às 20:30, de segunda à sexta-feira e de 7:30 às 12:00 aos sábados.
- 9.1.2. Restaurante: de 11:00 às 14:00, de segunda à sexta-feira.
- 9.2. O funcionamento em outros horários e dias só com prévia autorização da CONCEDENTE.
- 9.3. Durante o período de recesso, férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Unifesspa, o horário de funcionamento da lanchonete/restaurante poderá ser modificado desde que feito com prévia autorização da CONCEDENTE.

10. DOS PRODUTOS DE COMERCIALIZAÇÃO VEDADA

- 10.1. É vedado o fornecimento dos seguintes produtos:
- 10.1.1. Todo e qualquer tipo de bebida alcoólica;
- 10.1.2. Todo e qualquer tipo de tabaco;
- 10.1.3. Todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico.
- 10.2. Propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes ou na área de consumo.

11. DOS PREÇOS

- 11.1. Pela comercialização dos lanches e refeições a CONCESSIONÁRIA cobrará até o limite do preço vencedor da licitação, não podendo majorá-lo.
- 11.2. O valor dos lanches/refeições será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade neste sentido.
- 11.2.1. A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar o pagamento em moeda corrente e/ou por meio eletrônico – cartões de crédito e débito.
- 11.3. A Unifesspa não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CONCESSIONÁRIA.
- 11.4. Os preços dos lanches e das refeições poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local.

12. DO PAGAMENTO PELA UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO

- 12.1. A CONCESSIONÁRIA é obrigada a arcar com as despesas relativas ao consumo de energia elétrica dos espaços concedidos.
- 12.1.1. A CONCESSIONÁRIA será responsável somente pelos pontos de energia localizados na área interna dos espaços concedidos.
- 12.2. Para determinar o valor a ser ressarcido à CONCEDENTE, será instalado um medidor de energia pela Unifesspa para os pontos de consumo de uso exclusivo de cada Lanchonete/Restaurante.
- 12.3. O valor concernente a utilização da energia elétrica será cobrado mediante o produto do KW/H (quilowatt/hora) consumido no mês pelo valor do KW/H cobrado pela empresa concessionária de energia.
- 12.4. O valor deverá ser pago pela CONCESSIONÁRIA à CONCEDENTE até 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, após a aferição do consumo no respectivo medidor, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).
- 12.4.1. A aferição de que trata o subitem anterior será realizada entre o 1º (primeiro) e o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, pela equipe técnica da Divisão de Serviços de Engenharia e Manutenção da Secretaria de Infraestrutura – DISEM/SINFRA.



- 12.5. Considerando que existe jurisprudência do Tribunal de Contas da União no seguinte sentido:
- A presença de todas essas características - atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não concorrencial, no interesse exclusivo da administração – colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público destinado aos restaurantes de autoatendimento. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário”. (Acórdão 1443/06-TCU-Plenário)
- 12.6. Além disso, considerando que: i) a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará não visa lucro; ii) a área do restaurante tem como destinação o benefício a comunidade universitária; iii) a cobrança de aluguel seria, inevitavelmente, repassada aos usuários da lanchonete, encarecendo o preço da alimentação, o que poderia ir de encontro com a justificativa de tornar desnecessário o deslocamento de servidores e discentes. Portanto a Unifesspa optou por cobrar apenas valor de ressarcimento ao erário pelo consumo de energia elétrica.
- 12.7. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:
- EM = I × N × VP**, sendo:
- EM = Encargos moratórios;
- N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;
- VP = Valor da parcela a ser paga.
- I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:
- I = (TX)**
- I = $\frac{(6 \div 100)}{365}$**
- I = 0,00016438**
- TX = Percentual da taxa anual = 6%**

13. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO

- 13.1. O critério de julgamento da licitação será o do tipo MENOR PREÇO para o total da cesta de produtos para cada Item, conforme estabelecido no Anexo I-B.
- 13.1.1. Noutras palavras, o maior desconto sobre o total dos preços máximos de cada planilha sagrar-se-á vencedor do item correspondente. Logo, o licitante poderá reduzir ou não o preço de cada item segundo a sua conveniência.
- 13.1.2. O resultado da soma dos novos preços ofertados formará a proposta, restando vencedora aquela de menor valor.
- 13.2. As propostas de preço com valores superiores ao valor estabelecido no processo licitatório serão automaticamente desclassificadas; bem como aquelas que não comprovarem sua exequibilidade após notificação e análise pela Unidade Técnica Responsável.

14. DAS RESPONSABILIDADES

14.1. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

- 14.1.1. Permitir o livre acesso dos empregados do licitante vencedor para execução dos serviços durante os horários de funcionamento.
- 14.1.2. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato de concessão, que estejam em desacordo com o avençado, informando a Administração Superior ou fiscal do respectivo contrato, para que sejam tomadas as devidas providências.



- 14.1.3. Supervisionar a execução dos serviços.
- 14.1.4. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido das instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.
- 14.1.5. Fornecimento de água e energia elétrica.
- 14.1.6. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA.
- 14.1.7. Exigir da CONCESSIONÁRIA, a qualquer tempo, a comprovação das condições iniciais de concessão.
- 14.1.8. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.
- 14.1.9. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONCESSIONÁRIA.
- 14.1.10. Verificar a qualidade de atendimento aos usuários e fornecedores.
- 14.1.11. Exigir motivadamente 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.
- 14.1.12. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço, preparo ou fornecimento executado em desacordo com este Termo de Concessão de Uso.
- 14.1.13. Aplicar as penalidades administrativas nos termos deste Termo de Referência.

14.2. SÃO OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

- 14.2.1. A CONCESSIONÁRIA será responsável por adequar os espaços da CONCEDENTE para atender as legislações aplicáveis da vigilância sanitária. No caso da produção de refeições fora do local cedido, as mesmas deverão ser produzidas, transportadas e armazenadas de acordo com as normas da vigilância sanitária.
- 14.2.2. Fixar os preços das refeições e lanches nos limites dos preços vencedores da licitação, conforme estabelecidos na tabela prevista no Anexo I-B.
 - 14.2.2.1. Na hipótese de fornecimento de produtos não referidos no Anexo I-B, os preços deverão ser compatíveis com os praticados no mercado e submetidos à aprovação da CONCEDENTE.
- 14.2.3. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar, em quadro de aviso acessível aos usuários, os cardápios das refeições a serem servidas no dia.
- 14.2.4. Não se opor a realização de eventos no espaço do restaurante/lanchonete, inclusive, se necessário, o uso de salão como auditório, desde que apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia de 3 (três) dias.
- 14.2.5. Manter todas as mesas cobertas por toalhas e cobre-manchas, em tecido liso de boa qualidade, guarnecidas com porta-guardanapo abastecido e porção de palitos embalados individualmente.
 - 14.2.5.1. Substituir, semanalmente e/ou sempre que houver necessidade, todas as toalhas, devendo sua lavagem ser efetuada às expensas da CONCESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da Unifesspa.
- 14.2.6. Cumprir todos os procedimentos básicos de higiene, sobretudo os estabelecidos no Anexo I-D deste Termo de Referência.
- 14.2.7. Manter o padrão de qualidade das refeições, atendendo sobretudo as exigências do Anexo I-D deste Termo de Referência, e de atendimento pessoal durante toda a vigência do Termo de Concessão de Uso.
 - 14.2.7.1. Os lanches e as refeições deverão ser preparados e fornecidos em condições sadias, preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- 14.2.8. Credenciar, por escrito, junto a CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo dos serviços a serem executados e com poderes para representar a empresa na execução e supervisão dos mesmos.



- 14.2.9. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de aço inox embalados individualmente em sacolas plásticas (conjunto de garfo e faca), bandejas de boa qualidade em PVC (Polivinil-carbonato) ou outro material, desde que perfeitamente estáveis e forradas com papel descartável, podendo conter a logomarca da empresa.
 - 14.2.9.1. Manter sob rigoroso processo de higienização, bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.
 - 14.2.9.2. Os pratos, talheres e copos a serem disponibilizados aos usuários na lanchonete poderão, a critério da CONCESSIONÁRIA, ser descartáveis, desde que produzidos com material de qualidade.
- 14.2.10. Servir os alimentos no mesmo dia de seu preparo, preferencialmente imediatamente após este.
 - 14.2.10.1. Não é permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tampouco em pratos futuros.
 - 14.2.10.2. Os lanches menos elaborados, tais como mistos e sanduíches deverão ser preparados imediatamente antes de sua entrega.
- 14.2.11. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores.
- 14.2.12. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente à demanda, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente.
- 14.2.13. Manter, durante a execução dos serviços, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela CONCEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados.
 - 14.2.13.1. 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.
- 14.2.14. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia considerados pelo gestor designado pela CONCEDENTE sem condições de serem consumidos.
- 14.2.15. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um número mínimo de empregados necessário para atender de modo satisfatório a demanda de cada turno de aula da instituição.
- 14.2.16. Utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, mantendo os atestados de saúde ocupacional de seus empregados devidamente atualizados, responsabilizando-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.
- 14.2.17. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
- 14.2.18. Utilizar as instalações fornecidas pela CONCEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas seu asseio, conservação, guarda e manutenção, está sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação da CONCEDENTE.
 - 14.2.18.1. Não poderá a CONCESSIONÁRIA utilizar-se das instalações e equipamentos da Unifesspa para estocar, preparar ou fornecer alimentos para outro restaurante, ainda que matriz ou filial sua.
- 14.2.19. Zelar pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os da propriedade da CONCEDENTE, devendo arcar com a indenização decorrente de eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento. Neste caso, a CONCEDENTE poderá optar pela reparação dos danos ou pela reposição. Em qualquer situação, a CONCEDENTE não se responsabilizará pelos bens da propriedade da CONCESSIONÁRIA.



- 14.2.20. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimos de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, sempre com a devida anuência expressa da CONCEDENTE.
- 14.2.21. Realizar outras benfeitorias que julgar necessárias somente mediante autorização expressa da CONCEDENTE, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONCESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 14.2.22. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 14.2.23. Responsabilizar-se pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações do restaurante e da lanchonete.
- 14.2.24. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
 - 14.2.24.1. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, cientificando a CONCEDENTE do resultado das inspeções.
- 14.2.25. Atender a todos os usuários igualmente, dispensando aos mesmos, serviços eficientes e tratamento cortês.
- 14.2.26. Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e halls no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.
- 14.2.27. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.
- 14.2.28. Realizar desinsetização e desratização, preferencialmente aos finais de semana.
- 14.2.29. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor designado pela CONCEDENTE.
- 14.2.30. Manter, durante todo o período contratado, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aqueles cuja conduta, a juízo da CONCEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.
- 14.2.31. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel ao que estabelecem as cláusulas e condições do Termo de Concessão, de forma que os serviços sejam executados com alto nível de qualidade.
- 14.2.32. Utilizar preferencialmente equipamentos Classe "A" para economia de energia.
- 14.2.33. Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento dos lanches e das refeições.
- 14.2.34. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver as instalações em perfeitas condições, de acordo com a vistoria realizada antes do início do funcionamento do serviço contratado.
- 14.2.35. Cumprir rigorosamente as leis determinantes ao objeto desta licitação determinadas pelo CDC – Código de Defesa do Consumidor.
- 14.2.36. É vedada a cobrança de gorjeta ou taxas semelhantes.

15. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 15.1. O acompanhamento e fiscalização da execução do contrato de concessão consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, de forma a assegurar o perfeito cumprimento da avença contratual, devendo ser exercido por servidor da Unifesspa, especialmente designado na forma do Art. 67 da Lei nº 8.666/93 e do Art. 10 e 11 do Decreto nº 9.507/2018, IN/SLTI/MPOG Nº 05 de 2017.
- 15.2. A fiscalização se reserva o direito de recusar os serviços executados que não atenderem as especificações estabelecidas neste instrumento e seu respectivo Edital.
- 15.3. A CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a executar os serviços referentes ao objeto licitado relacionado neste Termo de Referência, não se admitindo quaisquer modificações sem a prévia autorização da fiscalização.



- 15.4. A presença da Fiscalização não exclui, nem reduz a responsabilidade da empresa por quaisquer irregularidades, danos ou prejuízos causados a Unifesspa, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar, inclusive perante terceiros, e, na ocorrência destes, não implica em corresponsabilidade da CONCEDENTE.

16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1. O atraso injustificado no início da prestação dos serviços sujeitará a CONCESSIONÁRIA à multa de mora, nas seguintes condições:
- 16.1.1. Fixa-se o valor da multa de mora por dia de atraso e conforme a tabela do Anexo I-F.
 - 16.1.2. Aplicação da multa de mora não impede que a administração rescinda unilateralmente o ajuste e aplique as outras sanções previstas neste edital e na Lei Federal nº 8.666/93.
- 16.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto do presente Termo de Referência, a Unifesspa poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções, conforme estabelecido no Anexo I-F:
- 16.2.1. Advertência;
 - 16.2.2. Multa a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial da decisão administrativa final;
 - 16.2.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
 - 16.2.4. Impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública Federal, Direta e Indireta, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo de multas previstas neste Termo de Referência e das demais cominações legais.
 - 16.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar e 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 no subitem 16.2.3.
- 16.3. As sanções dos itens 16.2.1, 16.2.3, 16.2.4 e 16.2.5 não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas juntamente com a multa prevista no item 16.2.2.
- 16.4. As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:
- 16.4.1. Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;
 - 16.4.2. A notificação deverá ocorrer pessoalmente (perante sócio ou preposto) ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta da licitante reputada como infratora, a motivação para a aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões da defesa;
 - 16.4.3. O prazo para a apresentação da defesa prévia será de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto nas hipóteses de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do artigo 110 da Lei nº 8.666/93;
 - 16.4.4. O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;
 - 16.4.5. Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso do licitante que deverá ser exercida nos termos da Lei nº 8.666/93;
 - 16.4.6. O recurso administrativo a que se refere a alínea anterior será submetido à análise da Procuradoria da Unifesspa.
- 16.5. Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor do licitante contratado, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.



17. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

- 17.1. Será efetuada, periodicamente, pela CONCEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto os aspectos previstos no item 17.2.
- 17.1.1. Realizada a pesquisa de satisfação, a seguinte não poderá ser realizada antes do prazo mínimo de um mês, a fim de que a CONCESSIONÁRIA tenha tempo para realizar as mudanças necessárias.
- 17.1.2. A pesquisa de satisfação deverá ser realizada no mínimo a cada trimestre.
- 17.2. Avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:
- 17.2.1. Qualidade das refeições;
- 17.2.2. Qualidade dos lanches;
- 17.2.3. Qualidade das bebidas;
- 17.2.4. Variedade do cardápio;
- 17.2.5. Qualidade do atendimento;
- 17.2.6. Limpeza do ambiente;
- 17.2.7. Nível geral de satisfação;
- 17.2.8. Outros aspectos necessários.
- 17.3. 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).
- 17.4. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE poderá aplicar advertência ou multa conforme ANEXO I-F.
- 17.5. Após a aplicação de três multas em um período inferior a doze meses a CONCEDENTE poderá rescindir o Termo de Concessão de Uso.
- 17.6. Caso o Termo de Concessão de Uso seja rescindido com base nas hipóteses elencadas neste item, a CONCESSIONÁRIA não poderá contratar com a administração no período mínimo de 12 (doze) meses.

18. VISITA TÉCNICA

- 18.1. A visita técnica às áreas a serem concedidas, para se inteirar das condições e grau de dificuldade existente, é facultada ao licitante até o último dia que anteceder a data da licitação e, quando realizada, deverá ser com o acompanhamento de servidor público designado para esta finalidade.
- 18.1.1. As visitas deverão ser agendadas previamente com a Pró-Reitoria de Administração por meio do telefone: (94) 2101-7198.
- 18.2. Realizada ou não a visita técnica, o licitante deverá, para fins de qualificação técnica, declarar que tem pleno conhecimento dos locais e das condições em que deverá ser executado o serviço.

19. ANEXOS

- 19.1. São partes integrantes do presente Termo de Referência os seguintes anexos:
- 19.1.1. Anexo I-A – Indicadores Básicos para o Cardápio da Lanchonete;
- 19.1.2. Anexo I-B – Valores Médios da Cotação de Preços;
- 19.1.3. Anexo I-C – Modelo de Planilha de Formação de Preços;
- 19.1.4. Anexo I-D– Procedimentos Básicos de Higiene;
- 19.1.5. Anexo I-E – Referência de Qualidade dos Gêneros Alimentícios;
- 19.1.6. Anexo I-F– Tabela de Sanções.

Marabá, Pará, 25 de janeiro de 2019.

Bianca da Conceição Cabral
Nutricionista
SIAPE 1023476
Pró-Reitoria de Administração - PROAD



ANEXO I-A – INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE E DO RESTAURANTE:

1. Composição básica sugerida para os cardápios de lanche e refeição.

a) Lanche

Sugestão de itens a serem disponibilizados:

PRODUTO	VARIAÇÃO
Bolo Simples	Sem recheio e/ou cobertura
Salgados assados	
Salgados fritos	
Pão de queijo	
Pão com Manteiga	
Sanduíches quentes	
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves	
Saladas de frutas	Com no mínimo 3 frutas
Tapioca	
Suco de laranja	
Suco natural de fruta (polpa congelada)	
Suco natural de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite
Vitaminas de frutas com leite integral/desnatado	
Leite puro – integral/desnatado	
Leite (integral/desnatado) com café	
Leite (integral/desnatado) com chocolate/achocolatado	
Chás/café	Vários sabores
Pudim	
Água Mineral	
Suco em caixa	Vários sabores
Suco em lata	Vários sabores
Refrigerante em lata	Vários sabores

A CONCESSIONÁRIA deve oferecer, diariamente, no mínimo:

- 5 (cinco) tipos de salgados sendo 2 (dois) tipos de salgados fritos e 3 (três) tipos de salgados assados;
- 3 (cinco) opções de suco natural de frutas;
- 2 (cinco) opções de refrigerantes (sendo uma opção light, diet ou zero);
- 2 (duas) opções de sanduíches;
- 2 (dois) tipos de bolos sendo pelo menos 1 (um) simples.

As opções dos lanches (salgados, bolos e sanduíches) devem ser variadas durante a semana.



b) Refeição

Deverão ser disponibilizados diariamente cardápios de padrão intermediário (cardápio médio), constituídos por, no mínimo, uma entrada/salada, dois acompanhamentos quentes/prato básico, duas opções de pratos principais proteicos, e uma guarnição.

ITEM	SUGESTÃO DA COMPOSIÇÃO
Entradas/Saladas – constituída de, no mínimo, dois tipos de hortaliças (verduras/legumes)	Variedade de saladas, entre simples e composta, verduras, legumes cozidos/cru e folhas: abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, almeirão, batata, batata doce, berinjela, beterraba, cará, cenoura, chuchu, couve, couve-flor, ervilha, feijão branco, feijão fradinho, grão-de-bico, jiló, laranja, lentilha, macarronense, maionese, mandioca, mandioquinha (cenoura baroa), melancia, milho verde, mostarda, nabo, pepino, pimentão, quiabo, repolho, salpicão, tabule, tomate, vagem, vinagrete, etc.
Prato básico/Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão preto, feijão carioquinha/rajado, lentilha, grão de bico, etc.
Pratos principais proteicos	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc.
	Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc.
	Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc.
Guarnições	Variedade de guarnições a base de legumes, verduras, grãos, massas e sopas: abobrinha à dorê e napolitana, batata (“sauteé”, palha, chips, purê e frita), berinjela à milanesa e pizzaiolo, bolinho de carne, brócolis ao alho e óleo, cenoura à vichy, legumes sauteé, chuchu tropeiro, couve manteiga refogada, couve-flor com molho branco, creme de milho, espaguete ao sugo, espinafre ao alho e óleo, farofa, jardineira de legumes, lasanha, mandioca ensopada ou frita, panachê de legumes, parafuso à bolonhesa, polenta, purê de batatas, purê de abóbora madura, purê de cenoura, purê de macaxeira, purê rosado, repolho búlgaro, espaguete com orégano, talharim ao alho e óleo, torta de espinafre com requeijão, torta de legumes, vagem à juliana, etc.



ANEXO I-B - VALORES MÉDIOS DA COTAÇÃO DE PREÇOS

1. Dispõe-se abaixo as planilhas de formação de preço máximo relativas ao serviço de lanchonete e restaurante para os Itens I, II e III:

Item	Unidade	Descrição dos Produtos	Preço Unitário
01	Und	Salgado Frito (mínimo de 100g)	R\$ 3,37
02	Und	Salgado Assado (mínimo de 100g)	R\$ 3,70
03	Und	Misto Quente (mínimo de 90g)	R\$ 3,50
04	Und	Pão de Queijo (mínimo de 80g)	R\$ 2,66
05	Und	Pão com Manteiga (mínimo de 60g)	R\$ 1,18
06	Und	Tapioca (mínimo de 50g)	R\$ 2,00
07	Und	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves (Sanduíches naturais, mínimo de 150g)	R\$ 4,59
08	Und	Bolo Simples (mínimo de 130g)	R\$ 2,77
09	Und	Café com Leite (mínimo de 300ml)	R\$ 2,00
10	Und	Café (xícara de 200ml)	R\$ 1,00
11	Und	Refrigerante (lata de 350ml)	R\$ 3,61
12	Und	Sucos Natural de Frutas (mínimo de 300 ml)	R\$ 3,53
13	Und	Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado (mínimo de 300 ml)	R\$ 4,56
14	Und	Água Mineral (mínimo de 300 ml)	R\$ 1,67
15	Und	Chocolate (frio/quente) (mínimo de 300ml)	R\$ 2,38
16	Und	Suco industrializado (mínimo de 200 ml)	R\$ 2,25
17	Und	Pudim (mínimo de 100 g)	R\$ 3,20
18	Und	Refeição do tipo Prato Feito (mínimo de 500g)	R\$ 12,95
Valor total da cotação para lanchonete/restaurante			R\$ 60,92



ANEXO I-C – MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Itens	Unidade	Descrição dos Produtos	Preço Unitário
01	Und	Salgado Frito (mínimo de 100g)	
02	Und	Salgado Assado (mínimo de 100g)	
03	Und	Misto Quente (mínimo de 90g)	
04	Und	Pão de Queijo (mínimo de 80g)	
05	Und	Pão com Manteiga (mínimo de 60g)	
06	Und	Tapioca (mínimo de 50g)	
07	Und	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves (Sanduíches naturais, mínimo de 150g)	
08	Und	Bolo Simples (mínimo de 130g)	
09	Und	Café com Leite (mínimo de 300ml)	
10	Und	Café (xícara de 200ml)	
11	Und	Refrigerante (lata de 350ml)	
12	Und	Sucos Natural de Frutas (mínimo de 300 ml)	
13	Und	Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado (mínimo de 300 ml)	
14	Und	Água Mineral (mínimo de 300 ml)	
15	Und	Chocolate (frio/quente) (mínimo de 300ml)	
16	Und	Suco industrializado (mínimo de 200 ml)	
17	Und	Pudim (mínimo de 100 g)	
18	Und	Refeição do tipo Prato Feito (mínimo de 500g)	
Valor total da cotação para lanchonete/restaurante			

Nome da Empresa.....

Nome do Declarante

Marabá,/...../2019.



ANEXO I-D – PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE

1. INTRODUÇÃO

A finalidade do serviço de alimentação é alimentar os clientes através de um cardápio saboroso, nutricionalmente balanceado e seguro do ponto de vista higiênico.

Práticas incorretas dentro das cozinhas e refeitórios se devem na maioria das vezes à ignorância quanto às consequências destes atos.

Este manual de procedimentos básicos de higiene visa estabelecer normas de conduta para evitar a contaminação dos alimentos e deve servir como um guia durante o treinamento dos funcionários contratados pela empresa vencedora da licitação para concessão de uso das cozinhas e refeitórios da Unifesspa.

2. UNIDADE I – ÉTICA PROFISSIONAL

É o conjunto de obrigações do indivíduo em sua profissão. Os profissionais que exercem atividades nas Unidades de Alimentação e Nutrição da Unifesspa devem:

- a) conhecer e cumprir o regulamento da Instituição;
- b) acatar ordens e seguir a rotina de serviço;
- c) colaborar com os colegas para o bom andamento dos trabalhos;
- d) cuidar da higiene e apresentação pessoal;
- e) cuidar dos equipamentos com os quais trabalha;
- f) procurar manter um ambiente de harmonia e amizade no local de trabalho.

3. UNIDADE II – PREVENÇÃO DE ACIDENTES DE TRABALHO

Acidente de trabalho é o acidente que ocorre pelo exercício do trabalho, a serviço do empregador e que pode provocar lesão corporal, doenças, morte, incapacidade temporária ou permanente para o trabalho.

A maior parte dos acidentes ocorre por falhas humanas que poderiam ser evitadas. Conhecer e obedecer às normas de segurança, trabalhar com atenção e cuidar da própria saúde são fatores importantes para a prevenção de acidentes.

No serviço de restaurante os acidentes mais frequentes são quedas, cortes, queimaduras, distensões por levantar excesso de peso e choques elétricos.

3.1. Para prevenir quedas e distensões procure:



- a) usar sempre os sapatos antiderrapantes fornecidos pela empresa;
- b) utilizar carrinhos para apoio e transporte de material pesado;
- c) não levantar peso, pedir ajuda, se necessário;
- d) conservar o piso sempre seco;
- e) para atingir lugares altos, usar escada devidamente apoiada, e subir e descer com cuidado;
- f) sentar sempre em cadeiras ou bancos, nunca em mesas, bancadas ou sacarias.

3.2. Para prevenir cortes procure:

- a) nunca colocar facas no bolso;
- b) não andar com facas pela cozinha e tomar cuidado ao manuseá-las;
- c) ao enxugar facas, a lâmina deve ficar para cima;
- d) não colocar facas em pias cheias de água e sabão;
- e) embrulhar sempre as louças quebradas em papel grosso antes de jogá-las no lixo.

3.3. Para prevenir queimaduras:

- a) mantenha a necessária distância de fogões, caldeirões, chapas e fornos;
- b) use espátulas de cabo longo e luvas de proteção ao trabalhar na chapa e no forno;
- c) conserve os cabos de panelas e de caldeirões virados para dentro da borda do fogão;
- d) não transporte gorduras e líquidos quentes pela cozinha;
- e) não fume dentro da cozinha ou do refeitório;
- f) mantenha os líquidos inflamáveis distantes de fogões e fornos;
- g) conheça a localização e maneira de utilizar o extintor de incêndio.

3.4. Para prevenir choques elétricos:

- a) mantenha mãos e sapatos secos quando for manusear equipamentos elétricos;
- b) não utilize fios elétricos desencapados;
- c) não faça ligações elétricas de emergência;
- d) conheça a localização do quadro geral de eletricidade da cozinha.

4. UNIDADE III – EDUCAÇÃO SANITÁRIA

4.1. Conceito de Saúde e Doença



Segundo a FAO (Organização das Nações Unidas para a Alimentação e a Agricultura), saúde é um estado de completo bem-estar físico, mental e social. As doenças causam desânimo, indisposição, incapacidade para o trabalho e desajustamento social.

Algumas doenças podem ser transmitidas ao homem pelos micróbios ou germes, que são seres muito pequenos e só podem ser vistos através de microscópios. Estes existem em grandes quantidades em todas as partes.

O manipulador de alimentos é o maior responsável pelo transporte dos micróbios para os alimentos, utensílios de cozinha e panos de limpeza, causando contaminações. Porém, ratos e insetos também podem ser responsáveis por estas contaminações.

Os micróbios multiplicam-se rapidamente na presença de umidade, calor (a zona de perigo encontra-se entre 5°C e 60°C) e alimento. Os alimentos são importantes para a saúde, mas quando se encontram estragados ou contaminados, podem transmitir doenças como intoxicações ou infecções alimentares, cujos sintomas incluem diarreia, vômito, febre, mal-estar e podem até mesmo causar hospitalizações e morte.

Para evitar a contaminação dos alimentos e conseqüentemente a deterioração da saúde dos comensais, devem ser adotados alguns hábitos de higiene.

4.2 Higiene

A higiene abrange a destruição, nos alimentos, de todas e quaisquer bactérias prejudiciais à saúde, por meio de cozimento adequado ou de outros processos; a proteção dos alimentos contra a contaminação por bactérias, organismos estranhos ou venenos; e inibição da multiplicação das bactérias prejudiciais à saúde.

Existem algumas regras básicas de higiene que devem ser observadas para prevenir o aparecimento de tais doenças. Estas regras dizem respeito à higiene pessoal, do local de trabalho, dos utensílios e dos alimentos.

4.2.1. Higiene pessoal

É o conjunto de hábitos sadios que cada um deve ter com seu próprio corpo para preservar não só a sua própria saúde, mas também a dos outros. Inclui:

- a) banho diário;
- b) mãos e unhas limpas e bem cortadas, sem esmalte ou base;



- c) cabelos curtos e limpos;
- d) higienizar as mãos sempre que necessário com sabão bactericida e além disso, higienizadas com álcool 70%, e especialmente: ao chegar ao trabalho; utilizar os sanitários; tossir, espirrar ou assoar o nariz, assim como quando se deixar de manipular alimentos crus passando a manipular alimentos cozidos.
- f) escovação dos dentes sempre que se alimentar, e consultas regulares ao dentista;
- g) uso de desodorante sem perfume;
- h) rosto barbeado.

Além disso o profissional deve:

- a) vestir uniforme compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento.
- b) utilizar sapato fechado e proteção para os cabelos;
- c) guardar seus pertences de uso pessoal como anéis, relógios ou bijuterias porque acumulam resíduos e podem cair sobre os alimentos. Por isso, durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- d) lavar as mãos todas as vezes em que se mudar de atividade durante o período de trabalho (principalmente quando se deixar de manipular alimentos crus passando a manipular alimentos cozidos), após utilização do banheiro, após pentear ou tocar os cabelos, ao entrar na área de preparação, após comer, fumar ou assoar o nariz e após manipular lixo ou restos de alimentos.

Atente-se sempre ao fato de que as mãos devem ser lavadas com sabão bactericida e além disso, higienizadas com álcool 70%.

4.2.2. Higiene dos alimentos

O manipulador deve dispensar alguns cuidados com os alimentos para evitar sua contaminação. Estes cuidados incluem:

- a) não pegar alimentos cozidos e prontos para o consumo sem o uso de luvas descartáveis;
- b) não tocar nos alimentos se as mãos estiverem feridas (pois qualquer tipo de ferimento na pele é lugar ideal para multiplicação das bactérias);
- c) desprezar latas de alimentos que estejam estufadas, enferrujadas ou vazando;
- d) lavar muito bem as verduras, legumes e frutas e higienizar com produto a base de cloro as que forem ser ingeridas cruas;



- e) conservar os alimentos sempre cobertos;
- f) cozinhar muito bem os alimentos;
- g) não falar, cantar, assobiar, tossir, espirrar, cuspir sobre os alimentos; mascar goma, palito, fósforo ou similares; chupar balas, comer ou experimentar alimentos com as mãos; tocar o corpo, colocar o dedo no nariz, ouvido, assoar o nariz, mexer no cabelo ou pentear-se; enxugar o suor com as mãos, panos ou qualquer peça da vestimenta; fumar; tocar maçanetas, celulares ou em qualquer outro objeto alheio à atividade; fazer uso de utensílios e equipamentos sujos; manipular dinheiro e praticar outros atos que possam contaminar o alimento
- h) não utilizar alimentos que apresentem sinais de deterioração ou com prazos de validade vencidos;
- i) alimentos prontos não devem ficar expostos à temperatura ambiente (colocá-los na geladeira ou servi-los imediatamente).

4.2.3. Higiene dos utensílios

Alguns cuidados são necessários para que não haja contaminação dos utensílios e conseqüentemente dos alimentos utilizados na cozinha:

- a) os utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos alimentos.
- b) lavar sempre os utensílios que caíram no chão;
- c) utilizar sempre espátula ou esponja de espuma para retirar restos de alimentos dos pratos sujos;
- d) retirar de uso pratos, travessas, copos lascados, trincados ou manchados;
- e) não deixar os utensílios expostos à poeira;
- f) higienizar os utensílios com água morna e detergente;
- g) os pratos e talheres devem também ser ou higienizados com álcool após a lavagem;
- h) ao manipular os utensílios de cozinha é importante evitar o contato das mãos nas partes onde serão colocados os alimentos.

4.2.4. Higiene do ambiente de trabalho

Para manter a higiene do local de trabalho são necessárias ordem e limpeza. A ordem ajuda a manter a limpeza e o bem-estar e, portanto, a saúde. Para ter ordem é preciso organizar o trabalho, colocar cada coisa no seu local, obedecer ao regulamento, seguir a rotina de trabalho, ser responsável.



A área de preparação do alimento deve ser higienizada quantas vezes forem necessárias e imediatamente após o término do trabalho. Operações de limpeza e, se for o caso, desinfecção das instalações devem ser realizadas rotineiramente.

A área externa do estabelecimento deve estar livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente. Bem como a área interna deve haver o controle de entrada de funcionários, não comum a outros usos, livre de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, sem a presença de animais.

As janelas e aberturas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.

4.2.5. Higiene dos equipamentos

A higiene dos equipamentos também é muito importante para impedir a contaminação dos alimentos. Descascadora de legumes, batedeira, liquidificador, moedor de carne, cortador de frios, fritadeira são alguns dos equipamentos que facilitam o trabalho diário, porém a higienização incorreta ou a falta de limpeza podem causar o crescimento de micróbios e também prejudicar o bom funcionamento do equipamento. Algumas máquinas devem ser desmontadas para limpeza das peças.

Deve-se lavar a máquina nas partes interna e externa, de acordo com as instruções recebidas. A parte elétrica da máquina e a resistência nunca devem ser molhados.

4.2.6. Saneamento do restaurante

Os latões contendo lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha e lavados diariamente.

Para impedir o aparecimento de insetos e roedores é necessário conservar tudo muito limpo (sem restos de alimentos, papéis, sacos, caixas, vassouras ou baldes sujos).

Os inseticidas somente devem ser usados em áreas pequenas e nunca devem ser espalhados por toda a cozinha.

Ao verificar mercadorias, verificar se as caixas e sacos estão livres de pestes; manter as portas e ralos fechados; vedar aberturas no chão e paredes; manter as áreas de trabalho sem restos de alimentos; conservar as latas de lixo limpas, tampadas e distantes das portas da cozinha e do restaurante.



Os produtos usados nos procedimentos de limpeza e desinfecção devem ser identificados e armazenados em local específico, fora das áreas de preparo e armazenamento de alimentos. Devem ser notificados/registrados na ANVISA, possuir todos os dizeres de rotulagem obrigatórios para produtos saneantes, estabelecidos pela legislação federal.

5. UNIDADE IV – MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS

A saúde dos comensais é responsabilidade do manipulador de alimentos, por isso este deve tomar cuidado com o reconhecimento da qualidade do produto, a conservação e o preparo correto do mesmo.

Armazenamento: o correto armazenamento é fundamental para que se evite o apodrecimento dos produtos alimentícios, bolor ou infestação por insetos e roedores.

Os alimentos devem ser armazenados separadamente por categoria.

Os alimentos, ou recipientes com alimentos, não devem estar em contato direto com o piso.

Os **alimentos secos** (como enlatados, farinha, açúcar, cereais, bolacha, café e outros produtos não perecíveis), devem ser mantidos em local limpo e desinfetado e armazenados em prateleiras de material liso, resistente, impermeável e lavável com altura mínima de 25 cm do solo.

Qualquer produto derramado deve ser imediatamente limpo e a estrutura física deve ser completamente desinfetada semanalmente.

Todos os produtos alimentícios devem ser examinados, procurando-se por latas amassadas, enferrujadas, atacadas por infestação ou com o prazo de validade vencido.

Sempre que forem acrescentados novos itens ao armazenamento, os alimentos mais velhos devem ser trazidos para a parte da frente da prateleira para serem usados primeiramente (reduzindo-se, assim, o apodrecimento e desencorajando-se infestações por pragas), respeitando-se o prazo e validade. Controle de estoque do tipo primeiro que entra é o primeiro que sai (PEPS) ou primeiro que vence é o primeiro que sai (PVPS).

Estes alimentos devem ser completamente isolados dos produtos de limpeza.



As **frutas, verduras e legumes** deverão ser adquiridos preferencialmente diariamente. Deve-se fazer diariamente cuidadoso exame das condições dos mesmos para se evitar apodrecimento e contaminação de outros gêneros.

Algumas frutas, como morangos e tomates, necessitam de refrigeração em geladeiras destinadas exclusivamente a este fim. Estes devem ser armazenados em sacos plásticos limpos.

Os **alimentos congelados** exigem atenção especial. Certifique-se de que as borrachas de vedação de suas portas estejam em perfeito estado de conservação e com temperatura correta.

O descongelamento deve ser realizado em refrigerador 24h antes do preparo dos alimentos. O descongelamento nunca deverá se dar debaixo da água da torneira ou em temperatura ambiente.

Todos os equipamentos, utensílios, superfícies de trabalho, equipamentos e saídas da pia usadas para a preparação de carnes cruas e aves, devem ser desinfetados por completo após o uso.

Os **alimentos de alto risco** (derivados do leite, carnes, peixes e ovos) devem ser armazenados em refrigerador, para evitar sua contaminação por bactérias prejudiciais à saúde. Os equipamentos de refrigeração e freezers devem apresentar-se em bom estado de conservação e higiene e adequados quanto ao volume de produto armazenado. É proibido desligá-los com objetivo de economizar energia

A refrigeração deve ser dar a temperatura abaixo de 4°C para retardar o desenvolvimento das bactérias mais comumente responsáveis pela intoxicação por alimentos.

Todos os produtos perecíveis devem ser retirados de sua embalagem original (caixotes, caixas de papelão, etc.) imediatamente após a conferência e o recebimento.

Os sacos ou caixa de leite devem ser lavados em água corrente e levados imediatamente à câmara frigorífica em recipientes limpos. Semanalmente os congeladores e refrigeradores devem ser descongelados e limpos.

Não se deve armazenar os alimentos em latas abertas e todos os alimentos devem estar cobertos.

5.1. Pré-preparo e preparo

Para o pré-preparo das **carnes**:



- a) retirar da câmara frigorífica, apenas a quantidade suficiente de matéria-prima que pode ser trabalhada por vez;
- b) evitar demasiada manipulação da matéria-prima;
- c) retornar as carnes, frangos e pescados à câmara frigorífica imediatamente após o tempero;
- d) lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito de sódio na concentração de 2 a 2,5%, diluída em um litro de água potável, para alimentos por 15 minutos;
- e) higienizar as superfícies de trabalho, tábuas e utensílios antes e depois do preparo da matéria-prima;
- f) todos devem lavar muito bem as mãos com água, sabão e usando escova antes de tocar qualquer alimento. A escova deve permanecer em solução de hipoclorito renovado diariamente. Após lavar as mãos, passar solução de álcool iodado 0,1% ou álcool 70%;
- g) não deixar os alimentos mais de ½ hora expostos em temperatura ambiente. Estes devem ficar em temperatura inferior a 4°C ou superior a 70°C;
- h) utilizar sempre os garfos, pegadores ou luvas descartáveis na manipulação dos alimentos prontos;
- i) nunca utilizar panos ou vasilhames destinados à manipulação ou armazenagem, cocção dos alimentos para processo de limpeza;
- j) após o preparo devem ser coletadas amostras de cada gênero alimentício (100g), inclusive saladas, sobremesas e bebidas.

5.2. Distribuição

- a) diminuir ao máximo o tempo entre a preparação e a distribuição dos alimentos;
- b) os alimentos ou molhos nunca devem ser reaproveitados;
- c) retirar os alimentos dos balcões térmicos tão logo termine a distribuição;
- d) obedecer aos critérios de tempo x temperatura de exposição. Para alimentos quentes: mínima de 60°C, máximo 6 horas de exposição; abaixo de 60°C máximo 1 hora de exposição. Para alimentos frios: até 10°C, máximo 4 horas de exposição; entre 10 e 21°C máximo 2 horas de exposição.

5.3. Armazenamento sob refrigeração e congelamento

As temperaturas de armazenamento de produtos sob congelamento e sob refrigeração devem obedecer às recomendações dos fabricantes indicadas nos



rótulos. Na ausência destas informações e para alimentos preparados no estabelecimento devem ser usadas as recomendações a seguir:

I - produtos congelados:

Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
0 a - 5 (entre zero e 5 graus negativos)	10
- 6 a -10 (entre seis e 10 graus negativos)	20
-11 a -18 (entre onze e dezoito graus negativos)	30
< -18 (menor que dezoito graus negativos)	90

II - produtos resfriados:

Produtos Resfriados	Temperatura recomendada (Graus Celsius)	Prazo de validade (dias)
Pescados e seus produtos manipulados crus	Máximo 2 (dois graus)	3
Pescados pós-cozido	Máximo 2 (dois graus)	1
Alimentos pós-cozido, exceto pescados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Carnes bovina e suína, aves, entre outras, e seus produtos manipulados crus	Máximo 4 (quatro graus)	3
Espetos mistos, bife rolê, carnes empanadas cruas e preparações com carne moída	Máximo 4 (quatro graus)	2
Frios e embutidos, fatiados, picados ou moídos	Máximo 4 (quatro graus)	3
Maionese e misturas de maionese com outros alimentos	Máximo 4 (quatro graus)	2
Sobremesas e outras preparações com laticínios	Máximo 4 (quatro graus)	3
Demais alimentos preparados	Máximo 4 (quatro graus)	3
Produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios, prontos para o consumo	Máximo 5 (cinco graus)	5
Frutas, verduras e legumes higienizados, fracionados ou descascados; sucos e polpas de frutas	Máximo 5 (cinco graus)	3
Leite e derivados	Máximo 7 (sete graus)	5
Ovos	Máximo 10 (dez graus)	7

Fonte: CVS 5/2013.

6. DOS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO E MANIPULAÇÃO

6.1. Os lanches frios e/ou pré-preparados deverão estar devidamente acondicionados sob refrigeração em temperatura prevista em legislação, bem como, em caso de lanches quentes, em estufas ou outro equipamento de manutenção de calor que preserve as qualidades nutricionais e sensoriais dos alimentos.

6.2. Os alimentos comercializados na Universidade, previamente manipulados em outro local, deverão ser transportados nas condições adequadas de higiene-sanitária e de temperatura, conforme previsto em Lei, para que se garanta a qualidade e inocuidade do alimento.

6.2.1. Tais alimentos devem estar identificados com, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade, além de estarem protegidos contra contaminantes.



- 6.2.2. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária.
- 6.3. Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias, de acordo com as disposições da Portaria CVS 5/13 e na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ANVISA.
- 6.4. Não reaproveitar os lanches preparados e não servidos no dia que foram produzidos.
- 6.5. A desinsetização e desratização das áreas da lanchonete, refeitório e banheiros será de responsabilidade da Concessionária e deverá atender ao disposto na legislação pertinente.
- 6.6. A limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços será de responsabilidade da Concessionária.
- 6.7. Manter os recipientes para coleta de resíduos, que deverão existir na área interna e externa da lanchonete, em número suficiente e deverão ser adequados, de fácil limpeza e providos de tampa e pedal.
- 6.8. Retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente.
- 6.9. Todos os funcionários deverão ter carteira de saúde atualizada expedida por uma unidade de saúde do Estado ou Município.
- 6.10. Garantir que os empregados se portem sob as regras de higiene, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da Contratante, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços.
- 6.11. Fornecer uniforme completo aos funcionários e mantê-los devidamente uniformizados. O Uniforme completo compreende: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas descartáveis, aventais de plástico e de tecido, luvas descartáveis, e sapatos fechados ou botas.
- 6.12. Orientar os empregados que não será permitido o uso de adereços, pintura nas unhas, barba e cavanhaque.
- 6.13. Os funcionários que manusearem alimentos não devem ser os mesmos que manuseiam valores e/ou notas fiscais.

7. UNIDADE V - REGRAS DE OURO DA OMS

- Escolher alimentos tratados de forma higiênica;



- Cozinhar bem os alimentos (a temperatura deve atingir pelo menos 70°C em toda a massa do alimento);
- Consumir imediatamente os alimentos cozidos;
- Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (acima de 60°C) ou de frio (abaixo de 10°C);
- Reaquecer bem os alimentos cozidos;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- Lavar as mãos constantemente;
- Manter limpas todas as superfícies da cozinha;
- Manter os alimentos fora do alcance de insetos, roedores e outros animais;
- Utilizar água pura.

8. UNIDADE VI - COMO COLETAR AMOSTRAS DOS ALIMENTOS

- Higienizar bem as mãos (com água e sabão e álcool 70%);
- Colocar as luvas;
- Coletar 100g de cada alimento utilizando para a coleta utensílios (garfos, facas, colheres ou pinças), lavados com água e sabão e fervidos por 10 minutos;
- As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados ou em utensílios plásticos adequados para este fim;
- As amostras devem ser devidamente etiquetadas e refrigeradas a uma temperatura entre 0°C e 4°C imediatamente após a coleta, por até 72 horas.

As amostras devem ser devidamente etiquetadas e refrigeradas e/ou congeladas por 72 horas (setenta e duas horas):

- alimentos que foram distribuídos sob refrigeração devem ser guardados no máximo a quatro graus Celsius, por setenta e duas horas, sendo que alimentos líquidos devem ser guardados somente nesta condição;
- alimentos que foram distribuídos quentes devem ser guardados sob congelamento a dezoito graus negativos Celsius por setenta e duas horas.

9. UNIDADE VII - DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO

- Os serviços de alimentação devem dispor de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados. Esses documentos devem estar



acessíveis aos funcionários envolvidos e disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

BIBLIOGRAFIA

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação.

SÃO PAULO. Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013. Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo. DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 – 35.



ANEXO I-E – REFERÊNCIA DE QUALIDADE DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

ITENS	REFERÊNCIA
Óleos e gorduras	Devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. 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 (extra virgem e acidez máxima de 1%), oferecidos em suas embalagens originais, sem a adoção de práticas de reabastecimento.
Pães	Serão servidos sempre frescos. Os de fôrma deverão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira.
Arroz e Feijão	Os grãos a serem utilizados, tanto para o arroz branco quanto para o integral, deverão ser do tipo 1, classe longo fino. O feijão deve ser do tipo 1 sem caruncho, isentos de lagartas, matérias estranhas e mofo. Ambos contendo dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação e prazo de validade.
Frutas, verduras e legumes.	Deverão estar sempre frescos, sem lesões de origem física ou mecânica que alterem a sua aparência, sem existência de enfermidades e insetos, e isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.
Queijos	Os queijos serão dos seguintes tipos: minas, prato, mussarela 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.
Bombonière	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens originais, sem quebras.
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. Quanto às vísceras, poderão ser utilizados fígado, bucho, rabada e língua, exclusivamente. Carne deve ser extra limpa, com a coloração avermelhada sem pontos esverdeados ou brancos, sem pele, pouca gordura e com odor característico. Tanto as carnes quanto as vísceras deverão conter carimbo de inspeção do SIF, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Aves e vísceras	Deverão ser utilizadas carnes de 1ª qualidade, como coxa, contra-coxa, peito e filé de frango. Como vísceras poderão ser utilizadas moela e coração de frango. Deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Peixes	Peixes de 1ª qualidade, como salmão, bacalhau, tilápia e dourado, em cortes de filé ou postas. Deverão conter carimbo



	de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Linguixas	Embaladas a vácuo e do tipo “pura”, isto é, fabricadas unicamente de carne suína ou de frango, sem misturas. Deverão conter carimbo do SIF, o nome do fabricante e a data de validade.
Frios e embutidos.	Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagem à vácuo, com nome do fornecedor e data da validade na embalagem.
Sorvetes	Deverão ser servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser de massa ou picolé (industrializados).
Refrigerantes	Serão do tipo gasoso, em sabores variados, como guaraná, laranja, uva, limão, cola, etc., nas versões normal e diet, light ou zero.
Café	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem “a vácuo”. A preparação deverá dar as melhores características de paladar ao produto servido. O café armazenado em recipientes térmicos e que não for consumido em 6 horas não poderá ser aproveitado.
Água	A água a ser utilizada para o preparo dos sucos e demais alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
Leite	Deverá ser UHT ou pasteurizado, tipo A ou B, registrado no Ministério da Agricultura e consumido na data prevista pelo fornecedor.
Iogurte	Deverão estar em embalagem individual descartável, ser registrado no Ministério da Agricultura e ser do tipo natural ou com frutas, light, diet ou normal.
Sucos	Elaborados com frutas (<i>in natura</i>) frescas de primeira, higienizadas e maduras ou polpa de frutas. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas congeladas de boa qualidade. Deverá haver diversidade de sabores.
Molhos	O fornecimento de maionese, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens originais dos produtos, de vidro ou de plástico.
Itens não mencionados	Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao Termo de Concessão de Uso a que se refere este anexo, devendo observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
Observação: demais produtos e tipos poderão ser acrescentados pela Proponente para a execução dos serviços. A aceitação ou não será direito exclusivo da CONCEDENTE que, ao analisar a proposição, considerará também a preservação do padrão de qualidade exigido.	



ANEXO I-F – TABELA DE SANÇÕES

Ocorrência	Penalidade que poderão ser aplicadas
<ul style="list-style-type: none">• Desorganização do ambiente, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório e da cozinha;• Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.• Falta ou irregularidade na coleta frequente do lixo e por funcionários específicos;• Deixar de manter tabela de preços em lugares visíveis;• Não fornecer alimento para prova pelos fiscais;• Não comunicar verbal e imediatamente alguma ocorrência anormal;• Insatisfação na pesquisa realizada junto a clientes quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).	Advertência
<ul style="list-style-type: none">• Descumprimento dos horários de abertura e fechamento das Lanchonetes;• Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados.• Higienização inadequada do ambiente (teto, paredes, portas, janelas, luminárias), equipamentos e móveis.	Advertência e multa de 1% sobre o valor mensal da concessão de uso de espaço público.
<ul style="list-style-type: none">• Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão;• Suspender ou interromper, salvo por motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços previstos no Termo de Concessão.	Multa de 1 % por dia de atraso, aplicada sobre valor mensal da concessão de uso de espaço público, limitada a 20 (vinte) dias, após o vigésimo dia e a critério da Administração, poderá ser considerada inexecução total ou parcial do objeto.
<ul style="list-style-type: none">• Efetuar alteração no cardápio sem comunicação prévia;• Funcionário fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com bigode, barbas, relógios, unhas compridas e com esmaltes, brincos, colares, anéis, alianças, pulseiras, celulares e fones de ouvido durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.• Funcionários sem o adequado uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual) e com falta ou irregularidade no uso de toucas, luvas, avental, etc.• Deixar de prestar a manutenção aos seus equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar à CONCEDENTE as razões que impossibilitaram a oferta do serviço.	Multa de 1% sobre o valor mensal da concessão de uso de espaço público.



<ul style="list-style-type: none">• Permitir presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.• Permitir presença de objetos em desuso nas unidades• Não manter recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção	
<ul style="list-style-type: none">• Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.• Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios, produtos de limpeza e descartáveis.• Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais• Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal ou do órgão da CONCEDENTE. Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE.	Multa de 2% sobre o valor mensal da concessão de uso de espaço público.
<ul style="list-style-type: none">• Cobrar preços maiores do que os limites fixados, ou servir porções em quantidade/peso inferior as normais.• Realizar serviços adicionais aos especificados neste edital sem prévia aprovação formal dos Fiscais• Encontrar óleo de fritura em más condições de uso• Expor preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;• Permitir presença de alimentos no chão;• Manter os utensílios, descartáveis, mesas e cadeiras em número insuficiente para a execução das atividades;• Manter empregados em número insuficiente para atendimento aos clientes;• Transportar produto em temperatura e veículos inadequados que comprometam as condições de higiene dos alimentos• Não realizar o descongelamento sob refrigeração	Multa de 3% sobre o valor mensal da concessão de uso de espaço público.
<ul style="list-style-type: none">• Servir bebidas alcoólicas sem prévia autorização da CONCEDENTE.• Não manter os gêneros a serem utilizados em boas condições para consumo• Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus no momento do preparo dos mesmos• Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos.• Deixar de realizar manutenção corretiva dos equipamentos que atrapalhe ou interrompa o fornecimento dos serviços.• Presença de animais, plantas, vetores ou pragas urbanas no ambiente de manipulação de alimentos.• Utilizar as dependências da CESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso.• Falta de itens de lanche e refeição conforme termo de referência;	Multa de 4% sobre o valor mensal da concessão de uso de espaço público.



<ul style="list-style-type: none">• Porcionamento inadequado dos itens do cardápio;	
<ul style="list-style-type: none">• Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada;• Permitir a presença de empregado sem o adequado atestado de saúde ocupacional.• Funcionários trabalhando sem registro formal e/ou sem carteira/atestado de saúde, ou vencidos.• Deixar de efetuar o pagamento de obrigações trabalhistas, previdenciárias, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim como todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato, por dia.• Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação física ou química ou biológica, ou com presença de insetos.• Uso de gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.• Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.• Após três advertência sobre insatisfação na pesquisa realizada junto a clientes.	Multa de 5% sobre o valor mensal da concessão de uso de espaço público.
<ul style="list-style-type: none">• Deixar de entregar documentação exigida neste Termo.• Não manter a proposta ou desistir do lance• Após termo de Concessão de Uso rescindido devido pesquisa insatisfatória com cliente.	Impedimento de licitar com a Unifesspa pelo período de 1 (um) ano. Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato/nota de empenho/valor total estimado para o item.
<ul style="list-style-type: none">• Comportar-se de modo inidôneo;• Fizer declaração falsa;• Não retirar a nota de empenho.	Impedimento de licitar com a Unifesspa pelo período de 2 (dois) anos. Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato/nota de empenho.
<ul style="list-style-type: none">• Apresentar documentação falsa;• Cometer fraude fiscal.	Impedimento de licitar com a Administração Pública pelo período de 5 (cinco) anos. Multa de 30% (trinta por cento) do valor do contrato/nota de empenho. Comunicar ao Ministério Público Federal.