



TERMO DE REFERÊNCIA

PREGÃO Nº/20...

(Processo Administrativo n.º 23479.017444/2022-87)

1. DO OBJETO

1.1. Concessão de uso não onerosa de espaço físico e de equipamentos básicos do Restaurante Universitário da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará-Unifesspa, Unidade III do Campus Marabá, para empresa especializada em serviço de alimentação e nutrição para operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeições dos tipos: padrão e vegetariana para coletividade sadia, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos:

Item	Descrição / Especificação	CATSER	Unidade de fornecimento	Quantidade diária estimada	Valor Unitário Máximo Aceitável
1	Concessão de uso para fornecimento de Refeições no Restaurante Universitário, Unidade III - Campus Marabá da Unifesspa.	19356	Unidade	300	R\$ 14,03

1.2. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de concessão para prestação de serviços de natureza contínua de empresa especializada em Serviços de Alimentação Coletiva.

1.3. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.

1.4. A presente concessão adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.

1.5. O serviço será prestado nas dependências da Unifesspa e inclui: o fornecimento de insumos como gêneros alimentícios, gás liquefeito de petróleo, materiais de higiene e limpeza, e descartáveis; a higienização do ambiente, das dependências, dos equipamentos e utensílios utilizados; a manutenção preventiva e corretiva das instalações e dos equipamentos; fornecimento de internet; energia elétrica e disponibilização de recursos humanos em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas neste termo de referência e seus anexos.

1.6. O número de refeições discriminado é meramente estimativo e poderá sofrer flutuações, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da Instituição que oferta cursos em período regular e intervalar, além de se considerar situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves.

1.6.1. O quantitativo estimado não constitui qualquer compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, presente ou futuro por parte da Unifesspa. A CONCESSIONÁRIA deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

1.7. A Unifesspa subsidiará um determinado número de refeições a alunos de graduação regularmente matriculados, de acordo com os critérios estabelecidos em normativo interno. Os demais grupos de usuários pagarão o valor integral da refeição.

1.7.1. Os pagamentos devidos à CONCESSIONÁRIA, com relação às refeições subsidiadas, dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

1.8. Os quantitativos de refeições poderão ser reavaliados pela Unifesspa, ao longo da vigência do Contrato, mediante acordo celebrado entre as partes, na forma do Art. 65, inciso I da Lei 8.666/93.

1.9. O prazo de vigência do contrato é de 30 meses, podendo ser prorrogado por, no máximo, igual período, por interesse das partes, não podendo exceder o prazo de 60 (sessenta) meses em sua totalidade com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

1.10. As refeições deverão ser preparadas e servidas atendendo às requisições nutricionais, considerando como referência adultos saudáveis, e em conformidade com os procedimentos técnicos



culinários e higiênicos, respeitando a cultura local e o meio ambiente, utilizando produtos e práticas sustentáveis.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

4.1. A execução dos serviços decorrentes da concessão objeto deste instrumento trata-se de serviço comum, de caráter continuado e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.

4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.

4.3. Os serviços decorrentes da concessão não geram vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a Administração CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. A Concessionária deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos. Assim como, por ocasião da assinatura do contrato a empresa deverá fornecer todos os alvarás de funcionamento, especialmente o sanitário, sem ônus a Unifesspa.

5.2. Para comprovação da qualidade técnica a empresa deverá apresentar:

5.2.1. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7), comprovando a especialização da licitante na prestação de serviços objeto desta licitação, conforme a Resolução CFN nº 378/2005;

5.2.2. Designação de Nutricionista, registrado(a) no CRN-7, pertencente ao quadro permanente na data prevista para a abertura da licitação, que será o(a) responsável técnico(a) pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Restaurante Universitário;

5.2.3. Atestado(s) emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público e/ou privado, comprovando que a licitante já executou atividades compatíveis em características semelhantes ao objeto licitatório, em quantitativos e prazos previstos;

5.3. A contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições será uma contratação de natureza continuada, considerando a necessidade de existência e manutenção do contrato, por período maior que 12 (doze) meses, pelo fato de que uma eventual paralisação da atividade da CONCESSIONÁRIA poderá causar prejuízo ao exercício das atividades acadêmicas e institucionais da Unifesspa, bem como nos termos de Decreto 7.234, de 19 de julho de 2010, que trata da assistência estudantil.

5.3.1. Assim, recomenda-se o contrato inicial seja por 30 (trinta) meses prorrogável por, no máximo, igual período, justificando-se pela complexidade do serviço e pelo fato de a empresa necessitar de toda uma organização, planejamento e investimento para operacionalizar o restaurante, com aquisição utensílios e outros equipamentos necessários à prestação dos serviços, bem como a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

5.4. Ao final da contratação, a empresa deverá promover a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas.



5.5. A concessionária deverá, ainda, adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, praticando o uso racional da água, a gestão de resíduos sólidos e a gestão energética eficiente, por exemplo, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. A concessionária deverá atender aos critérios de sustentabilidade previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da contratada e/ou no edital, bem como em requisito previsto em lei especial:

6.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, praticando o uso racional da água, a gestão de resíduos sólidos e a gestão energética eficiente, por exemplo, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01 de 19 de janeiro de 2010 da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

6.1.2. Realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados durante a produção, transporte ou distribuição das refeições e destiná-los às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, nos termos do Decreto nº 10.936/2022, que regulamentou a Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010;

6.1.3. Destinar adequadamente, caso sejam utilizadas em alguma situação, as pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 401, de 4 de novembro de 2008;

6.1.4. Minimizar o desperdício de alimentos, por meio de ações estratégicas como doação, campanhas e orientação ao público atendido, em conformidade com a Lei Nº 14.016/2020.

6.2. Como estratégia, cabe ainda à CONCESSIONÁRIA realizar um programa interno de treinamento sobre responsabilidade socioambiental para seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, enfatizando a redução do consumo de energia elétrica, de água e da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes e o disposto nos itens anteriores.

7. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

7.1. Considerando a complexidade do objeto, para o correto dimensionamento e elaboração de suas propostas, os licitantes poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços, em conformidade com o inciso III, do Art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.

7.2. A vistoria será acompanhada por servidor ou servidores designados para esse fim e deverá previamente ser agendada e realizada em dias úteis, das 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00, preferencialmente por e-mail: alimentacao@unifesspa.edu.br ou pelos telefones (94) 2101-7167 / 2101-7178, estendendo-se do dia útil seguinte ao da publicação do Edital, até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública, com tolerância de 30 minutos do horário marcado da vistoria.

7.2.1. Aos licitantes que optarem por realizar vistoria técnica e inspecionar os locais, objeto da concessão, de modo a obter para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade, toda a informação necessária à elaboração da proposta, deverão apresentar o Atestado de Vistoria Técnica emitido pela Unifesspa.



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

7.2.3. Caso a vistoria técnica não seja realizada, o licitante deverá, para fins de habilitação, apresentar, em substituição ao Atestado, a Declaração de Renúncia à Vistoria Técnica assinada pelo(s) responsável(eis) da empresa, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e que assume total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a CONCEDENTE.

7.3. Portanto, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Os serviços decorrentes da concessão serão executados mediante a utilização das dependências do Restaurante Universitário da Unidade III - Campus Marabá da Unifesspa, localizada na Avenida dos Ipês, s/n, Loteamento Cidade Jardim, Marabá, Pará.

8.2. A execução dos serviços será iniciada em até 30 dias do recebimento da Ordem de Serviço, tempo máximo estimado para a instalação dos equipamentos necessários e providências pertinentes à apresentação das licenças, alvarás, autorizações ou equivalentes dos órgãos de fiscalização sanitária e do corpo de bombeiros.

8.3. Recursos humanos

8.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor e manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações contratuais assumidas, em número suficiente para suprir a quantidade de refeições produzidas e atender ao desenvolvimento de todas as atividades descritas neste termo de referência.

8.3.2. O dimensionamento do pessoal deverá ser fundamentado, mediante o uso de indicadores técnico-científicos específicos. Para a determinação do Indicador de Pessoal Total – IPT, deverá ser considerado o Indicador de Pessoal Fixo - IPF (indicador que determina o número de pessoal fixo do serviço) acrescido do ISD - Indicador de Pessoal Substituto (indicador utilizado para o dimensionamento de cobertura de férias e eventuais faltas e ausências legais, calculado a partir do Indicador de Período de Descanso – IPD) (*Fonte: Gandra, Y, R, & Gambardella, A. M. D - Avaliação de Serviços de Nutrição e Alimentação - USP - 1983*):



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



$$IPF = \frac{N^{\circ} \text{ de refeições} \times N^{\circ} \text{ de minutos}}{Jornada \text{ de trabalho em minutos}}$$

$$IPD = \frac{365 \text{ dias do ano} - \text{Período de descanso}}{\text{Período de descanso}}$$

$$ISD = \frac{IPF}{IPD}$$

$$IPT = IPF + ISD$$

Exemplo:

$$IPF = \frac{300 \text{ refeições} \times 14 \text{ min}}{528 \text{ min}} = 7,95$$

$$IPD = \frac{365 \text{ dias do ano} - 90 \text{ dias de descanso}}{90 \text{ dias de descanso}} = 3,05$$

$$ISD = \frac{7,95}{3,05} = 2,6$$

$$IPT = 7,95 + 2,6 = 10,5 \text{ colaboradores, aproximadamente 11 colaboradores}$$

8.3.3. O número de colaboradores poderá ser menor, desde que devidamente justificado com aplicação de tecnologias que melhorem e inovem os serviços prestados, sem sobrecarga e comprometimento da saúde dos funcionários.

8.3.4. A CONCEDENTE deverá evitar dar ordens diretas a funcionários, sobretudo as alheias à execução dos serviços a serem contratados, devendo estes se reportarem única e exclusivamente ao preposto da empresa CONCESSIONÁRIA com a qual mantém vínculo empregatício.

8.3.5. O serviço deverá estar, em tempo integral, sob a responsabilidade técnica de um profissional Nutricionista da CONCESSIONÁRIA, devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 7ª Região. O número de nutricionistas e técnicos de nutrição deverá considerar os parâmetros estabelecidos na Resolução CFN nº600/2018 conforme número de refeições servidas.

8.3.6. Categorias profissionais que poderão ser empregadas no serviço estão enquadradas na Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), conforme descrição:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



Nutricionista	2237-10
Técnico em Nutrição	3252-10
Almoxarife	4141-05
Chefe de Cozinha	2711-05
Cozinheiro industrial	5132-15
Auxiliar de Cozinha	5135-05
Magarefe	8485-20
Copeiro	5134-25
Auxiliar de Serviços Gerais	5121-05
Assistente administrativo	4110-10
Operador de Caixa	4211-25
Técnico em segurança do trabalho	3516-05
Auxiliar de estoque	4110-05
Recepcionista	4221-05

8.3.7. Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA devem realizar exames médicos periódicos anuais, admissional e demissional, segundo legislação vigente compatíveis com as atividades, de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, estabelecido pela Norma Regulamentadora – NR7 do MTE, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar comprovante quando solicitada.

8.3.8. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar que seus funcionários atendam ao padrão de higiene pessoal recomendado pela legislação sanitária vigente, devendo tais funcionários:

8.3.8.1. apresentarem-se sem bigode e barbas, com cabelos protegidos, unhas aparadas e sem uso de esmalte. Além de proibir o uso de maquiagem e adereços como brincos, anéis, relógios, pulseiras e cordões, bem como telefone celular e fone de ouvido durante as etapas de manipulação de alimentos.

8.3.8.2. usar o telefone somente para fins de trabalho ou comunicações urgentes.

8.3.8.3. higienizar as mãos frequentemente e nas seguintes situações ao trabalho: após utilizar os sanitários; após tossir, espirrar, assoar o nariz; após usar esfregões, panos ou materiais de limpeza; após fumar; após recolher lixo e resíduos; após tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos; após tocar em alimentos não higienizados ou crus; ao interromper o serviço e iniciar outro; após manusear dinheiro; antes de usar utensílios higienizados; antes de colocar luvas descartáveis e após retirá-las; e sempre que necessário.

8.3.9. Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão estar devidamente uniformizados e com devida proteção, de acordo com a Norma Regulamentadora – NR6 do MTE que estabelece sobre os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), devendo assim a CONCESSIONÁRIA fornecer luvas de látex, aventais, botas de PVC branca, sapatos fechados com solados antiderrapantes, gorros, toucas e outros materiais necessários para o desenvolvimento seguro das atividades.

8.3.9.1. Os uniformes devem ser utilizados exclusivamente nas dependências do Restaurante Universitário, não sendo permitido seu uso no trajeto até o estabelecimento. Assim, os funcionários devem lavar e trocar os uniformes diariamente e levá-los ao local de trabalho protegidos em saco plástico ou outra proteção adequada.

8.3.10. Na gestão dos profissionais envolvidos nas atividades do objeto deste Termo de Referência, a CONCESSIONÁRIA deve oferecer, ao longo da execução contratual, treinamento e capacitação, no mínimo trimestral, através de profissional habilitado, contemplando os seguintes conteúdos minimamente: contaminantes alimentares, doenças transmitidas por alimentos, higiene pessoal, manipulação higiênica dos alimentos, boas práticas e qualidade no atendimento ao público.



8.3.11. Todo empregado recém integrado à empresa deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.

8.3.12. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, previamente, a relação de cada curso de capacitação, constando: o conteúdo programático, o nome do ministrante do curso, local, data e horário (que deverão ser agendados após a aprovação).

8.3.13. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, em até 07 (sete) dias após a realização do curso de capacitação, certificação dos participantes, na qual deverá constar: o nome completo do ministrante, nome completo de cada participante aprovado no curso de capacitação, data, conteúdo programático e carga horária do curso.

8.3.14. A CONCEDENTE poderá, com intuito de complementar o conhecimento técnico dos funcionários da CONCESSIONÁRIA, realizar ou convidar órgãos competentes para ministrar treinamentos.

8.4. Aquisição e Armazenamento

8.4.1. A empresa CONCESSIONÁRIA deverá adquirir em seu nome todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, assim como de produtos não alimentares em geral, como gás, materiais de limpeza e descartáveis e, ainda, a contratação de todos os serviços complementares à perfeita operacionalização do presente contrato junto a fornecedor credenciado.

8.4.2. Todos os gêneros alimentícios adquiridos deverão estar em conformidade às legislações do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde.

8.4.2.1. Todas as matérias-primas de origem animal devem ter registro no Serviço de Inspeção Federal (SIF).

8.4.2.2. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde, caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme Resolução 23 de 2000 da Anvisa.

8.4.3. A empresa CONCESSIONÁRIA deverá apresentar critério de avaliação e seleção dos seus fornecedores, constando da identificação e regularidade junto aos órgãos competentes com a finalidade de garantir a qualidade dos produtos.

8.4.4. O transporte desses insumos pelos fornecedores deve ser realizado em condições adequadas de higiene e conservação.

8.4.5. Na recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens deve haver inspeção criteriosa por parte da CONCESSIONÁRIA para aprovação, verificando a integridade das embalagens primárias, a temperatura das matérias-primas que requerem condições especiais de conservação, as características sensoriais e outras informações que devem constar obrigatoriamente no rótulo, quando necessários.

8.4.5.1. A CONCEDENTE poderá solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição dos gêneros, caso estes não estejam dentro dos padrões estabelecidos.

8.4.5.2. O recebimento das matérias-primas deverá obedecer ao protocolo para minimizar riscos de contaminantes que podem conter nas embalagens, assim, após retirar as embalagens secundárias e terciárias do fornecedor e realizar o descarte adequado antes de armazenar os produtos, os funcionários encarregados deverão realizar a higienização das matérias primas recebidas, como lavagem e desinfecção de suas embalagens primárias.

8.4.6. Os lotes das matérias-primas, dos ingredientes ou das embalagens reprovados, com prazos de validade vencidos e/ou impróprios para o consumo humano devem ser imediatamente devolvidos ao fornecedor e, na impossibilidade, devem ser devidamente identificados e armazenados separadamente, devendo ser determinada a destinação final dos mesmos, sob pena de sanção e rescisão contratual.



8.4.7. Nos casos em que a CONCEDENTE julgar necessária a comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas a fornecedores para diagnóstico e adequações.

8.4.8. Os gêneros e os produtos alimentícios devem ser adequadamente armazenados, em local limpo e organizado, de maneira que não sejam misturados com produtos de limpeza e higiene, descartáveis, utensílios, equipamentos para manutenção e algum outro material que possa vir a contaminar o alimento, de forma a garantir as condições ideais de armazenamento.

8.4.9. As matérias-primas, os ingredientes e as embalagens devem ser armazenados sobre paletes, estrados e/ou prateleiras, respeitando-se o espaçamento mínimo necessário para garantir adequada ventilação, limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

8.4.10. Os gêneros alimentícios devem estar adequadamente acondicionados e identificados, sendo que sua utilização deve respeitar o prazo de validade. Para os alimentos dispensados da obrigatoriedade da indicação do prazo de validade, deve ser observada a ordem de entrada dos mesmos.

8.4.11. Todos os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecida a legislação vigente relativa às Boas Práticas de Fabricação.

8.4.12. Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.

8.4.13. Os gêneros perecíveis devem ser acondicionados sob refrigeração a temperaturas inferiores a 5°C (cinco graus Celsius), ou congelados à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

8.4.14. A CONCESSIONÁRIA deverá manter estoque mínimo ou de segurança de produtos em variedade e quantidade suficientes para atender em tempo hábil à finalização e/ou substituições, em eventuais falhas no fornecimento regular dos gêneros.

8.4.15. A empresa CONCESSIONÁRIA deverá manter registro próprio da utilização de matérias-primas, como forma de controle de estoque e de comprovação do efetivo uso das matérias-primas disponibilizadas. Estes registros devem ser disponibilizados à Gestão e Fiscalização do Contrato sempre que solicitado.

8.5. Agricultura familiar

8.5.1. Em conformidade com o Decreto nº 7.775/2012 e Decreto nº 8.473/2015, a CONCESSIONÁRIA deverá adquirir preferencialmente gêneros alimentícios diretamente da agricultura familiar e suas organizações, empreendedores familiares rurais e demais beneficiários da Lei nº 11.326/2006.

8.5.1.1. Somente será aceita justificativa de não aquisição de gêneros da agricultura familiar nos termos do item anterior pela CONCESSIONÁRIA mediante comprovação que os preços homologados na chamada pública estão acima de 30% do valor de mercado.

8.5.2. A CONCEDENTE realizará Chamada Pública com o objetivo de credenciar os agricultores familiares e suas organizações visando a aquisição desses gêneros para o abastecimento do RU da Unifesspa pela empresa CONCESSIONÁRIA responsável pela aquisição dos alimentos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

8.5.3. Serão priorizados agricultores locais, agricultores com produtos orgânicos e de base agroecológica, de forma a incentivar a produção e o comércio local e em atendimento aos critérios de sustentabilidade.

8.5.4. O pagamento referente a esses fornecedores deverá ser priorizado pela CONCESSIONÁRIA, considerando as peculiaridades desses pequenos agricultores.



8.5.5. A CONCESSIONÁRIA deverá ajustar seus cardápios mensais no sentido de potencializar inserção e aquisição dos produtos ofertados pela Agricultura Familiar, observando a safra desses produtos e respeitando o que consta nos Itens Básicos do cardápio.

8.6. Pré-preparo e preparo de refeições

8.6.1. Todos os processos de manipulação no pré-preparo e preparo como higienização, seleção, corte, moagem, adição de ingredientes, cocção e finalização das preparações deverão ser executados por pessoal habilitado, observando-se as técnicas de culinárias e os padrões de higiene e segurança.

8.6.2. Os alimentos a serem consumidos crus devem ser submetidos a processo de higienização a fim de reduzir a contaminação superficial. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde e serem aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

8.6.3. Deve-se manter a máxima higiene dos vegetais, hortaliças e frutas lavando-os em água corrente, e em solução de hipoclorito de sódio ou sanitizante apropriado, conforme recomendações de regulamentos em vigor.

8.6.4. Todos os equipamentos e utensílios que entrarão em contato com os alimentos deverão ser de material atóxico e estar devidamente limpos e higienizados.

8.6.5. As placas de corte utilizadas no pré-preparo e preparo deverão ser de cores diferenciadas para cada grupo de alimento.

8.6.6. Deve-se manter o máximo de cuidado para não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos (contaminação cruzada).

8.6.7. As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

8.6.8. O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar a multiplicação microbiana, sob refrigeração à temperatura inferior a 5°C (cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas.

8.6.9. Na cocção dos alimentos, o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C (setenta graus Celsius).

8.6.10. Após prontos, os alimentos cozidos devem ser armazenados cuidadosamente em condições de calor, em torno ou acima de 60°C ou de frio, em torno ou abaixo de 10°C, até a distribuição.

8.6.11. Todos os alimentos prontos para consumo deverão ser identificados e mantidos em recipientes (*gastronorm*) tampados ou cobertos com filme de PVC atóxico mantidos à temperatura adequada, conforme legislação vigente.

8.6.12. Os óleos e gorduras utilizados 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.

8.6.13. As preparações do cardápio diário deverão ser submetidas à degustação e aprovação pela CONCEDENTE, no prazo de 02 (duas) horas antes da distribuição, devendo a CONCESSIONÁRIA realizar imediata substituição das preparações e/ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios ao consumo.

8.7. Dias, horários e modalidade distribuição

8.7.1. Considerando o volume inicial de refeições estimadas a serem distribuídas, os dias e horários disponíveis ao público usuário no RU serão os seguintes:

Local	Refeição	Quantidade estimada por dia	Dias na semana	Horários
RU Unidade III – Campus Marabá	Almoço	300	Segunda a sexta-feira	Das 11h00 às 14h00



8.7.1.1. Os horários de abertura e fechamento do caixa serão das 10h00 às 14h00, podendo ser alterados, dependendo da necessidade de atendimento ao público, conforme autorização da CONCEDENTE.

8.7.2. À critério da CONCEDENTE estes horários e o tipo de refeição poderão sofrer alterações de acordo com as necessidades, com a inclusão do jantar e o fornecimento de refeições aos sábados, desde que informado com antecedência de mínimo de 20 dias à CONCESSIONÁRIA para que seja garantido o funcionamento.

8.7.3. As dependências da CONCEDENTE estarão disponíveis à empresa CONCESSIONÁRIA para livre acesso, ficando a critério da CONCESSIONÁRIA a definição do horário mínimo de funcionamento interno, desde que garanta o perfeito funcionamento do RU.

8.7.4. A CONCEDENTE poderá suspender o fornecimento das refeições em determinadas datas por motivo de recesso, paralisações, greves ou por motivo de força maior que possam ocorrer sem estarem previstos no calendário acadêmico da Unifesspa - Campus Marabá para o ano letivo em exercício, cabendo à CONCEDENTE comunicar à CONCESSIONÁRIA com no mínimo 2 (dois) dias de antecedência sobre quaisquer alterações.

8.7.4.1. Em períodos de baixa demanda, a CONCESSIONÁRIA só poderá suspender o fornecimento mediante autorização expressa da CONCEDENTE.

8.7.5. A etapa de distribuição das preparações, ou seja, a exposição dos alimentos para consumo imediato deverá obedecer às normas sanitárias vigentes e apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONCEDENTE.

8.7.6. A distribuição de refeições poderá ocorrer na modalidade de distribuição *self service*, na qual as preparações são servidas pelos próprios comensais à vontade (uma única vez, exceto para as preparações proteicas - prato principal e a sobremesa que serão servidas por um funcionário) ou na modalidade de cafeteria fixa, na qual os funcionários porcionam e servem todas as preparações aos comensais.

8.7.6.1. Em caso de necessidade institucional, a modalidade de distribuição por parte da CONCESSIONÁRIA poderá ser do tipo refeições prontas acondicionadas em embalagens tipo "marmiteix/quentinhas", devidamente identificadas com etiquetas contendo o nome ou logotipo da empresa, a data e o horário de envase/lote.

8.7.7. As refeições serão servidas em bandejas em material de aço inoxidável resistentes e de boa qualidade, acompanhadas de talheres de mesmo material, todos devidamente higienizados e esterilizados.

8.7.7.1. As bandejas inox poderão ser substituídas por pratos de vidro e bandejas de plástico de material atóxico.

8.7.8. A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento mínimo previsto neste Termo de Referência, conforme **item 7.9.5.**;

8.7.9. Imediatamente após a finalização das preparações, todas deverão ser armazenadas em recipientes (*gastronorm*) tampados ou cobertos com filme de PVC atóxicos e identificadas com no mínimo nome da preparação, peso e temperatura de saída. Estas deverão ser mantidas à temperatura adequada nos *pass-through*, conforme legislação vigente.

8.7.10. Todas as preparações deverão estar expostas para distribuição em balcões térmicos, com adequado controle de tempo e temperatura, conforme legislação específica.

8.7.11. Os registros do controle de temperatura deverão ser diários, por meio de aferição em termômetro culinário digital perfeitamente calibrado, e disponibilizados à CONCEDENTE.

8.7.12. Deve-se observar os critérios de temperatura de conservação dos alimentos: *pass-through* quente: temperatura mínima de 60°C e *pass-through* frio: temperatura máxima de 4°C, com tolerância de 10°C; balcões quentes: temperatura de trabalho em torno de 80 a 90°C; balcão frio: temperatura máxima de 4°C, com tolerância de 10°C.

8.7.13. O cardápio do dia deverá ser mantido durante todo o horário da distribuição das refeições.



8.7.13.1. Substituições emergenciais e/ou falhas, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente, à CONCEDENTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia, bem como a providência da alteração, ser modificada no cardápio impresso exposto aos comensais.

8.7.14. A temperatura do alimento preparado e não servido (sobras limpas) deve ser reduzida de 60°C (sessenta graus Celsius) a 10°C (dez graus Celsius) em até duas horas. Em seguida, o mesmo deve ser conservado sob refrigeração a temperaturas inferiores a 4°C (cinco graus Celsius) por no máximo 5 dias, ou congelado à temperatura igual ou inferior a -18°C (dezoito graus Celsius negativos).

8.7.15. Os restos (sobras sujas) dos alimentos expostos no balcão não podem ser reutilizados e devem ser encaminhados ao descarte adequado.

8.8. **Sistema de controle de acesso**

8.8.1. Será de responsabilidade da empresa o controle de entrada dos usuários no refeitório do Restaurante Universitário, sendo fiscalizado pela CONCEDENTE.

8.8.1.1. A CONCESSIONÁRIA deverá organizar as filas das portarias de acesso ao refeitório, prezando pelo atendimento ágil e de qualidade aos clientes.

8.8.1.2. A entrada no RU respeitará a ordem de chegada, exceto no caso de prioridade estabelecida em lei.

8.8.2. A CONCEDENTE disponibilizará um sistema informatizado de controle de acesso de usuários confiável e auditável, integrado ao sistema de informação da Unifesspa, para operação e fornecimento de relatório do fechamento diário e mensal do controle de refeições que será usado para o faturamento mensal da empresa em relação a refeições subsidiadas.

8.8.2.1. O sistema visa o controle das vendas de refeições, a emissão de créditos e o controle de acesso do usuário, contabilizando a quantidade de refeição por dia e por mês.

8.8.2.2. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a associação dos usuários a cartões, na presença de um fiscal da CONCEDENTE, por meio do sistema de controle de acesso do RU, realizando a entrega dos cartões.

8.8.2.3. Para o grupo dos visitantes, definido no Regimento do RU, a CONCESSIONÁRIA, providenciará acessos por meio de cartões sem identificação do usuário, a serem vendidos no valor total da refeição.

8.8.3. Os usuários somente terão acesso ao RU por meio da identificação com pelo menos um mecanismo de segurança, podendo ser Cartão RFID, QR Code, senha de acesso (ticket) ou impressão digital.

8.8.4. No caso de uso de cartões RFID como mecanismo de acesso, a CONCEDENTE disponibilizará um lote de até 7000 (sete mil) cartões a CONCESSIONÁRIA para emissão de primeira via gratuita, sendo necessário prestação de contas em relação ao estoque de cartões a cada 2 meses de operação do RU.

8.8.5. A venda de refeições e/ou o abastecimento de créditos na conta do usuário serão realizados pela CONCESSIONÁRIA fazendo o uso do sistema de gestão RU, fiscalizada pela CONCEDENTE.

8.8.6. Os valores recebidos pela CONCESSIONÁRIA relativos aos créditos adquiridos antecipadamente pelos usuários do RU e não utilizados até o final do contrato serão apurados pelo sistema informatizado de controle disponibilizado pela CONCEDENTE e devolvidos diretamente aos respectivos usuários, em até 30 dias contados do final do contrato.

8.8.7. O provimento de sistemas de pagamentos é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. São exemplos de sistemas de pagamento o TEF - Transferência Eletrônica de Fundo, máquinas de cartão de crédito/débito ou similares e caso necessitem de internet, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a instalação de operadora sob sua responsabilidade.

8.8.8. O acesso (entrada) dos usuários ao RU será por meio de catracas por um dos meios indicados no **item 8.8.3** que se comunicarão com o sistema gerenciador para liberar ou bloquear o acesso do usuário.



8.8.9. A CONCESSIONÁRIA deverá manter no mínimo um funcionário no momento de entrada do comensal pela catraca para identificação do mesmo, garantindo que o mesmo debite seu cartão ou ticket na catraca.

8.8.10. A área do serviço de alimentação será reservada da área de atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas. Não sendo permitido que os funcionários responsáveis por essa atividade manipulem alimentos preparados, embalados ou não.

8.8.11. O sistema de controle de acesso possibilitará a geração de relatórios quantitativos de refeições a fim de subsidiar a CONCESSIONÁRIA no processo de pagamento, nos termos do **item 19** do presente TR.

8.8.12. Os equipamentos e demais materiais necessários para o controle de entrada que não forem disponibilizados pela CONCEDENTE são de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA para o perfeito funcionamento.

8.8.13. A CONCESSIONÁRIA deve manter um plano de contingência para os casos de indisponibilidade do sistema eletrônico de venda e/ou de acesso pelas catracas, de modo a garantir o registro dos usuários que ingressaram no RU para posterior atualização do sistema de gestão, sendo esse plano fiscalizado pela CONCEDENTE. Assim, o sistema de controle de acesso terá os seguintes mecanismos de contingência:

8.8.13.1. Nos casos de falha de funcionamento de todas as catracas, o controle de acesso será por meio de equipamento auxiliar, podendo ser leitor de QR Code, Cartão RFID, senha de acesso ou impressão digital.

8.8.13.2. Nos casos de inoperância o controle de acesso será feito pela CONCESSIONÁRIA por meio de anotação do número de identificação dos cartões dos usuários com supervisão da CONCEDENTE e posterior alimentação manual do sistema pela CONCEDENTE.

8.9. Composição Básica do Cardápio

8.9.1. De maneira geral, o tipo de clientela a ser atendida são jovens e adultos de ambos os sexos com características semelhantes para o ramo do trabalho e por isso para o planejamento de cardápios serão considerados os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), respeitando os hábitos alimentares regionais e as necessidades nutricionais do público alvo.

8.9.2. Os cardápios deverão ser nutricionalmente adequados à clientela, apresentar preparações variadas e com características organolépticas consideradas satisfatórias, proporcionando uma boa aceitação por parte dos comensais.

8.9.3. O cardápio mensal deverá ser elaborado e assinado por nutricionista da CONCESSIONÁRIA, devendo ser apresentado à fiscalização para análise, adequações e aprovação com 5 (cinco) dias úteis de antecedência.

8.9.3.1. Em casos de adequações após análise da fiscalização, encaminhar novo cardápio no prazo de 2 dias úteis de antecedência.

8.9.3.2. As eventuais alterações dos cardápios pré-aprovados deverão ser informadas com antecedência à fiscalização do contrato, podendo serem aceitas ou não.

8.9.3.3. Na apresentação do cardápio, para avaliação nutricional da Equipe de Fiscalização de Contrato e disponibilizado aos usuários, as preparações com nome fantasia devem apresentar a lista dos ingredientes. Ex.: Bife a parmegiana (carne bovina, queijo mussarela, ovo e farinha de rosca);

8.9.4. Cada refeição deverá ser composta de:

- 1 (uma) entrada/saladas;
- 1 (um) prato principal (1 opção vegetariana e 1 opção à base de carne);
- 1 (uma) guarnição;
- 2 (dois) acompanhamentos ou prato base (feijão e arroz); e,
- 1 (uma) sobremesa.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



8.9.5. Os itens básicos do cardápio deverão estar de acordo com as propostas descritas abaixo:

Item	Variedade	Alimento/Sugestões de preparações	Qtd mínima por porção (per capita líquido) ¹	Frequência
Entrada/Saladas ²	Vegetais tipo A	Acelga, alface, aipo, chicória, caruru, couve manteiga, pepino, agrião, rúcula, escarola, brócolis, berinjela, couve-flor, repolho roxo/branco, espinafre, rúcula, agrião, tomate, pimentão, couve-flor, cebola, palmito, etc.	30 a 50 g	Diário
	Vegetais tipo B	Beterraba, cenoura, quiabo, chuchu, maxixe, abobrinha, abóbora, vagem.	30 a 50 g	2 a 3 vezes por semana
	Vegetais tipo C	Aipim, batata doce, inhame, batata inglesa, batata baroa, macaxeira.	30 a 50 g	1 a 2 vezes por semana
Prato principal	Carne bovina (sem osso, em peça ou bife: Acém, paleta, músculo, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro, contrafilé, lagarto)	Almôndega ao molho, bolinho de carne, carne moída refogada com legumes, isca/cubo de carne ao molho, strogonoff de carne, carne de panela, bife grelhado/frito, bife de panela, bife de forno, bife à milanesa.	120 a 140 g	2 a 3 vezes por semana
	Aves (filé, coxa e sobrecoxa)	Filé de peito grelhado, iscas de frango, filé à milanesa, filé ao creme, estrogonofe, coxa assada/frita/cozida; sobrecoxa assada/frita/cozida	120 a 140 g sem osso -180 a 220 g com osso	2 a 3 vezes por semana
	Pescados (filé, posta: tambaqui, tucunaré, pescada, dourada)	Filé frito/grelhado, filé empanado, filé ao molho, posta ao molho e isca frita.	-Filé de 120 a 140 g -Posta de 180 a 220 g	Quinzenal
	Suíno (bisteca, lombo, paleta)	Bisteca grelhada, lombo cozido/assado, paleta cozida/assada.	-120 a 140 g sem osso -180 a 220 g com osso	Quinzenal
	Outras opções de origem animal ⁴	Feijoada, arroz carreteiro, lasanha, panqueca, fricassê, escondidinho de frango ou carne, risoto de frango, vatapá de frango, chapa mista (3 itens proteicos), fígado de boi, omelete recheada, galinhada, etc.	-250 a 300 ml de feijoada; -300 a 400 g de arroz carreteiro; -150 a 220 g para os demais (sendo mínimo de 120g de carne).	Quinzenal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



	Opção vegetariana	Vatapá vegano, Soja a jardineira, Grão de bico xadrez, Macarronada de soja, empadão de palmito, soja ao vinagrete, torta de ervilha, proteína de soja ao molho Sugo, Omelete, Ovos cozido, Ovo frito, Ovos mexidos, torta de legumes, de soja em cubos, Lentilha, bolinho de soja, bolinho de feijão, bolinho de grão de bico, hambúrguer de soja, bife de soja acebolado, bolonhesa de lentilha, Quibe vegetariano, almôndegas de soja ao sugo, Berinjela Recheada, Bobó de Feijão Branco, etc.	120 a 140 g de proteína vegetal	
Prato base	Arroz	TIPO 1, longo, polido ou parbolizado ou arroz integral (se segunda opção), podendo ser acrescentado cenoura, abóbora, e couve manteiga, brócolis, milho e ervilha.	150 a 200 g	Diária
	Feijão	TIPO 1 (preto, carioca, rajado, roxo, jalo, branco), podendo ser acrescentado de cariru, jerimum, couve manteiga, chuchu, maxixe e outros vegetais.	120 a 160 g	Diária
Guarnição	Vegetais A, B e C ³	Abobrinha à dorê e napolitana, batata ("sauteé", palha, chips, purê e frita), berinjela à milanese e pizzaiolo, brócolis ao alho e óleo, cenoura à vichy, legumes "sauteé", chuchu tropeiro, couve manteiga refogada, couve-flor com molho branco, creme de milho, couve em tiras, milho, ervilha e outros.	40 a 60 g	2 a 3 vezes na semana
	Farinhas	Farofa; farinha de mandioca, seca, torrada, fina, branca, tipo 1; de mandioca puba, seca, grossa, torrada.	30 a 50 g	2 a 3 vezes na semana
	Massas	Macarrão parafuso ou espaguete, massa tipo seca com molhos: à base de tomate, à base de leite, margarina e farinha de trigo. Podem ser adicionados de milho, ervilha, queijo muçarela ralado.	30 a 60 g	Quinzenal
	Outras opções	Banana da terra frita/assada, cuscuz com manteiga, cuscuz com ovo, etc.	30 a 60 g	Quinzenal
Sobremesa	Fruta (unidade ou fatia)	Abacate, abacaxi, banana, laranja, melancia, goiaba, mamão, tangerina, uva, manga, maçã, etc.	100 a 150 g	4 vezes na semana
	Doces	¹ Peso médio aproximado por refeição, exceto a sobremesa: 550g ±50 g	25 a 50 g	1 vez na semana
² As saladas devem ser compostas de dois ou mais tipos de vegetais, sendo o tipo A servido diariamente e preferencialmente, entre eles, os folhosos crus. O total referente a porção mínima				



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



de salada por pessoa é de 60 a 100g, apenas de vegetais, desconsiderando o peso de demais ingredientes como grãos, frutas e molhos, quando acrescidos. Cada vegetal deve ser servidas em cubas individuais e identificadas (ex.: uma cuba de alface).

³Caso seja servido algum tipo de vegetal B ou C na guarnição, o mesmo não poderá ser repetido na salada ou, se do tipo B, poderá ser oferecido na forma crua.

4Quando houver preparações cujo prato principal contenha feijão (p. ex. feijoada, feijão tropeiro) ou arroz (galinhada, risotos), o Prato Base pode ser substituído por outras preparações como macarrão ou outra forma de preparação do feijão e arroz.



8.9.6. Quando houver cardápios com baixa aceitabilidade como suíno, pescados e fígado, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar uma segunda opção de prato principal.

8.9.7. Deverá haver oferta de uma opção vegetariana conforme demanda do dia.

8.9.8. A CONCESSIONÁRIA deverá manter diariamente identificadas juntamente com ingredientes utilizados no balcão de distribuição as preparações servidas aos usuários, seja por meio de placas de acrílico ou outro material que possa ser higienizado;

8.9.9. A CONCEDENTE pode a qualquer período solicitar à CONCESSIONÁRIA o controle de restrição e em casos de índice elevado de desperdício, solicitar a adequação dos *per capita* e outras medidas para diminuir o desperdício.

8.9.10. Cada refeição deverá fornecer de 600 a 800 quilocalorias (kcal), admitindo-se um acréscimo de até 400 quilocalorias (kcal) em relação ao Valor Energético Total –VET de duas mil calorias por dia. A distribuição calórica será, conforme parâmetros nutricionais do PAT, sendo aceita uma variação de até 10% sobre o valor energético e os percentuais de proteínas e carboidratos:

Carboidratos (%)	Proteínas (%)	Gorduras totais (%)	Gorduras saturadas (%)	Fibras (g)	Sódio (mg)
60	15	25	<10	7 a 10	720 a 960

8.9.11. Os cardápios serão compatíveis com as estações climáticas e sazonalidade, potencial agrícola da região e preferencialmente com alimentos frescos, *in natura* e de base orgânica e/ou agroecológica, devendo considerar ainda a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, a composição nutricional proposta neste Termo de Referência, a cultura alimentar, a segurança higiênico-sanitária e os aspectos socioambientais, valorizados no Guia Alimentar para a População Brasileira (2014).

8.9.12. É vedado o uso de substâncias químicas para amaciamento de carnes, o uso de produtos que tenham em sua composição glutamato monossódico, inosinato dissódico, guanilato de potássio, ácido gálico ou similares, e gordura vegetal hidrogenada, ou outros aditivos químicos, como temperos prontos com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

8.9.13. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada do Restaurante Universitário pela CONCESSIONÁRIA e o cardápio mensal deverá ser divulgado em meio eletrônico, no mínimo, 2 dias anteriores ao início do mês, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantendo-as em temperaturas adequadas ao consumo imediato, durante todo horário de distribuição das refeições no RU.

8.9.14. As preparações, com exceção do prato principal, preferencialmente não devem conter ingredientes de origem animal. Todas as preparações que em sua composição tiverem proteína animal, glúten, lactose, ovo e soja devem ser explicitamente informados nos cardápios afixados.

8.9.15. Se houver inclusão de carne, frango, bacon, linguiça ou similares em qualquer preparação (a exemplo do feijão tropeiro), a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar outra opção que atenda aos comensais vegetarianos. Nessa opção, será permitida a utilização de produtos como leite, queijo e ovos.

8.9.16. Os usuários poderão escolher no momento da distribuição se irão optar pelo prato proteico vegetariano ou prato proteico à base de carne.

8.9.17. Oferecer opções variadas para vegetarianos, incluindo grãos, produtos integrais, proteína de soja, ovos, queijos etc.

8.9.18. Todas as preparações que irão compor o cardápio (Almoço) devem ser variadas entre os dias da semana (segunda-feira a sexta-feira), não havendo cardápios/preparações fixos(as) conforme o dia da semana;

8.9.19. Não serão aceitos cardápio com repetições em dias seguidos, em caso de não cumprimento estará sujeito a penalidade prevista no edital.



8.9.20. Deverão ser apresentadas à CONCEDENTE, através do fiscal do contrato, as Fichas Técnicas das Preparações (FTP) dos Cardápios contendo as preparações e suas respectivas frequências mensais, com informações sobre os ingredientes, o tempo total de preparo, per capita, fator de correção e cocção, composição em macro e micronutrientes da preparação e o rendimento, no prazo de 60 (vinte) dias decorridos do início dos serviços. A ficha técnica deve ser apresentada sempre que for acrescentada uma nova preparação ao cardápio.

8.9.21. Durante o período de distribuição das refeições, deverá estar disponível aos usuários, devidamente identificados, os seguintes itens: azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta e sal, a serem utilizados para temperar saladas, e guardanapos.

8.10. Controle Bacteriológico

8.10.1. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONCESSIONÁRIA deverá coletar amostras de no mínimo 100 gramas de todas as preparações do cardápio diário servido. As amostras deverão ser coletadas e identificadas, preferencialmente, no horário correspondente a 1/3 do período do término previsto para a distribuição e mantidas sob refrigeração por 72 horas, para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONCEDENTE.

9. DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS

9.1. A concessão de uso da área física do Restaurante Universitário da Unidade III do Campus de Marabá da Unifesspa, corresponde a uma área de aproximadamente 870 m² e vincula-se aos serviços de produção e distribuição de refeições nas suas dependências, não podendo ter destinação diversa.

9.2. A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA, além das instalações do prédio do Restaurante Universitário, conforme Layout (Anexo A), os equipamentos e mobiliários básicos para execução dos serviços contratados (Anexo B).

9.3. A CONCESSIONÁRIA deverá evitar cruzamentos indesejáveis de fluxos e uso de vias inadequadas, devendo ser respeitado o fluxo de acesso e saída de pessoal, matérias-primas e lixo.

9.4. As instalações e todos os materiais serão disponibilizados e entregues à CONCESSIONÁRIA mediante Termo de Recebimento, com fotos, cópias da descrição e inventário, elaborado pela CONCEDENTE, após a assinatura do contrato, devendo, ao final deste, serem devolvidas em boas condições de conservação.

9.5. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os utensílios necessários para atender todo o processo de produção de refeições. Assim como, fica a cargo da mesma, adquirir outros equipamentos e mobiliários necessários à prestação dos serviços, complementares aos disponibilizados pela CONCEDENTE.

9.6. É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o treinamento quanto ao uso adequado dos equipamentos de porte industrial concedidos pela Unifesspa, garantindo o uso seguro dos mesmos pelos manipuladores de alimentos.

9.7. Manutenção preventiva e corretiva

9.7.1. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela realização das manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e mobiliários cedidos, decorrentes do tempo de uso ou de fatores externos.

7.7.2. A CONCEDENTE realizará manutenções prediais, desde que não seja comprovada culpa ou dolo da CONCESSIONÁRIA quanto ao mau uso das instalações.

7.2.2.1 A manutenção das instalações prediais da CONCEDENTE deverá ser de forma a mantê-las em perfeito funcionamento, incluindo: pintura; substituição de azulejos, pisos e vidros; e outros reparos da rede hidráulica, de esgoto e de rede elétrica que se façam necessários.

7.7.2.2. A Unifesspa não fará manutenção nos equipamentos disponibilizados. A responsabilidade será apenas das instalações prediais (hidráulica, elétrica e predial) do RU.



9.7.2. A manutenção preventiva e preditiva consistirá, no mínimo, na execução do plano de manutenção, o qual a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, no prazo de 30 dias do início do contrato, um cronograma de manutenção preventiva de todas as instalações internas e equipamentos disponibilizados pela CONCEDENTE, que deverá estar em conformidade com os termos deste Termo de Referência e deverá conter todas as tarefas de manutenção específicas, componentes e sistemas inspecionados.

9.7.3. A manutenção corretiva será realizada sob demanda ou quando ocorrerem ou se verificarem quaisquer paradas, insuficiente desempenho ou falhas visando restabelecer o correto, seguro e eficiente funcionamento dos equipamentos.

9.7.4. Os serviços de manutenção dos equipamentos e mobiliários deverão ser realizados por empresas autorizadas e/ou pessoal tecnicamente capacitado de acordo com a legislação vigente e com aprovação prévia da CONCEDENTE.

9.7.5. Os serviços de manutenção dos materiais permanentes deverão respeitar a garantia de fábrica dos mesmos e o respectivo manual de uso.

9.7.6. Em casos que a manutenção resulte na necessidade de reposição de peças e pequenos ajustes internos (ex: peças de equipamentos, lâmpadas, torneiras, registros, fechaduras, chaves, vidros, calhas, disjuntores, interruptores, pressurizadores, etc.), os custos e responsabilidade são inteiramente da CONCESSIONÁRIA.

9.7.7. Nenhuma modificação na estrutura física e planta do RU serão efetuadas sem o consentimento formal e expressa autorização da Unifesspa. Assim como, qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas, em virtude de instalação de novos aparelhos ou equipamentos, somente poderá ser providenciada pela CONCESSIONÁRIA mediante prévia aprovação e autorização formal da CONCEDENTE.

9.7.8. Todas as despesas decorrentes das manutenções prediais pequenas e internas, dos equipamentos e mobiliários ocorrerão por conta da CONCESSIONÁRIA, e se incorporarão ao imóvel e ao bem permanente, sem que caiba qualquer indenização à mesma ou retenção sobre a área utilizada ou bem.

9.7.9. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar, quando solicitado pela CONCEDENTE os registros e relatórios detalhados das manutenções executadas nos equipamentos.

9.7.10. Anualmente, os extintores de incêndio deverão ser recarregados ou ter sua carga trocada, sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sendo essa troca feita por uma empresa certificada pelo Corpo de Bombeiros;

9.7.11. A CONCESSIONÁRIA responsabiliza-se, durante a vigência do contrato, pela substituição de todo móvel ou equipamento danificados, extraviados, furtados ou roubados, por outro do mesmo tipo e modelo, mantendo a qualidade e o quantitativo do material inicialmente disponibilizado pela CONCEDENTE, no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, sem ônus para a CONCEDENTE, devendo manter as características e especificações da peça original.

9.7.12. Em casos de manutenção corretiva de urgência, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas, verbalmente, à CONCEDENTE e autorizadas pela mesma. O ocorrido deverá ser oficializado, por escrito, no mesmo dia, bem como a providência até 24h do fato ocorrido, especialmente casos que interrompam o fornecimento de refeições.

9.7.13. Caso a CONCESSIONÁRIA não realize a manutenção no prazo estabelecido acima, para casos de urgência, fica a CONCEDENTE autorizada a realizar a manutenção e cobrança posterior, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU e ressarcimento ao contrato vigente da Secretaria de Infraestrutura da Unifesspa, visando a não interrupção dos serviços de oferta de refeições.

9.7.14. A CONCESSIONÁRIA deve manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho e planos de contingência para situações emergenciais, tais como: a falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, pandemias e outros, assegurando a manutenção dos serviços, objeto desta licitação.



9.7.15. Ao término do contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá devolver em perfeito estado de conservação os equipamentos, mobiliários e instalações prediais pertencentes à CONCEDENTE. Caso contrário, a CONCEDENTE poderá reter o valor referente à reposição desses materiais na nota fiscal.

9.8. Considerações sobre higiene do ambiente e materiais

9.8.1. Todos os procedimentos de higienização das dependências internas e externas, equipamentos, móveis e utensílios envolvidos no serviço será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo esta fornecer o material de limpeza necessário, conforme quadro abaixo:

Periodicidade mínima de higienização do restaurante universitário	
Diário	Pisos/ralos, rodapés, área de higienização, área do recebimento, produção, e distribuição, instalações sanitárias, portas, maçanetas, lavatórios (pias, saboneteiras), lixeiras, estrados/pallets (limpeza e conservação), equipamentos, utensílios, cadeiras (refeitório), mesas (refeitório e escritório), bancadas e mesas de apoio, área de lixo, caixas térmicas, calhas de contenção de gordura da coifa, câmaras (conservação), entre outros.
Diário ou de acordo com o uso	Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores, cadeiras e mesas (refeitório), entre outros.
Semanal	Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); equipamentos de refrigeração e congelamento, filtro de ar condicionado (split), hall de entrada do RU, Paredes, azulejos, portas, maçanetas, janelas, vidros, ventiladores, armários, prateleiras, estrados/ pallets (higienização), equipamentos de refrigeração e congelamento, filtros de ar e câmaras de resfriamento, entre outros.
Quinzenal	Telas das janelas, entre outros
Mensal	Câmaras frias, interruptores, tomadas, luminárias, teto/forro, entre outros.
Bimestral	Caixas de gordura.
Trimestral	Ar condicionado (split) (higienização completa do equipamento), sistemas de exaustão, entre outros.
Semestral	Filtros da coifa, Caixa d'água, etc.

9.8.2. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação do alimento, sendo, especificamente, a área de preparação do alimento higienizada imediatamente após o término do trabalho e quantas vezes forem necessárias.

9.8.3. Os coletores utilizados devem ser em número suficiente e devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

9.8.4. A CONCESSIONÁRIA também deverá ser responsável por todo o resíduo gerado pelo restaurante e apresentar um plano de gestão ambiental viável. O gerenciamento de resíduos do RU deverá estar alinhado às recomendações da Lei nº 12.305 de 2010 e ao Decreto nº 5.940 de 2006.

9.8.5. O reservatório de água deve ser higienizado, por empresa qualificada, em um intervalo máximo de seis meses, devendo ser mantidos registros da operação.

9.8.6. A potabilidade deve ser atestada semestralmente mediante laudos laboratoriais, sem prejuízo de outras exigências previstas em legislação específica.



9.8.7. A Lei do Saneamento Básico 11.445/2007 institui no que tange os empreendimentos comerciais, a responsabilidade a quem produz o esgoto em adequá-lo aos parâmetros de lançamento aceitáveis pela Resolução do Conama: 357/2005 e 430/2011. Diante desse cenário a concessionária responsável pela administração do Restaurante Universitário na Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará deve proceder com o respectivo tratamento dos efluentes gerados pelo Restaurante. Dentro do escopo do Restaurante está inserido uma Estação de Tratamento de Esgoto Compacta do tipo Biológica (ETE), o que facilitará esse procedimento de tratamento de efluentes. A seguir apresentamos as exigências necessárias:

9.8.7.1. Cabe EXCLUSIVAMENTE à CONCESSIONÁRIA os serviços inerentes ao pleno funcionamento da ETE, sendo classificados como calibração, operação, manutenção e limpeza da mesma, a fim de manter a qualidade do tratamento e eficiência desejada e aceitável pelos órgãos ambientais competentes.

9.8.7.2. A Concessionária deve manter um colaborador habilitado responsável por esse acompanhamento da ETE – Calibração e Operação, podendo este ser parte do escopo de funcionários da contratada (desde que tenha as qualificações necessárias de operador/calibrador de Estações de Tratamento de Esgoto) ou poderá contratar os serviços de uma empresa especializada para executar essa atividade de Calibração/Operação da ETE.

9.8.7.3. Além do acompanhamento profissional, deverão ser realizados testes laboratoriais do efluente (esgoto Bruto) a fim de balizar a calibração da ETE para direcionar o tratamento ao tipo de esgoto que chega a estação. A fim de mapear o tipo de esgoto recibo de acordo com as variações de demanda da instituição e criar um cronograma de calibração, inicialmente e durante um prazo de um ano, os testes laboratoriais deverão ser feitos mensalmente, após a criação desse panorama e conhecimento ampliado do regimento de produção de esgoto os testes seguiram com prazos trimestrais. Os parâmetros a serem analisados assim como sua variação temporal estão descritos no Manual de Operação da ETE que está anexo a este Termo.

9.8.7.4. No primeiro ano de funcionamento da ETE a qualidade do efluente final (esgoto tratado) será avaliada e ensaiada em laboratório em um intervalo mensal. Posteriormente em vista da Estação já possuir um mapeamento de calibração, esse acompanhamento deverá ser realizado semestralmente.

9.8.7.5. Os testes laboratoriais devem ser obrigatoriamente realizados por Laboratórios capacitado para análise de efluentes e acreditados pelo INMETRO. (Obs.: verificar se a Acreditação está vigente no site do INMETRO).

9.8.7.6. A Unifesspa responsável pela fiscalização desses serviços deverá receber cópia de todos os resultados dos ensaios laboratoriais realizados.

9.8.7.7. Alguns parâmetros necessitam de aferição diária, como PH, temperatura e oxigênio dissolvido (Realizado por meio de aparelhos portáteis) e semanal como o percentual de lodo gerado (Realizado através de um cone imhoff graduado), logo o Operador deverá portar os equipamentos portáteis que viabilizem esse procedimento de acompanhamento diário e/ou semanal.

9.8.7.8. Os insumos que porventura venham a ser utilizados na Estação de Tratamento de esgoto também são responsabilidade da Concessionária, como produtos para adequação de Ph e pastilhas de cloro para desinfecção do efluente tratado (última etapa do Tratamento).

9.8.7.9. A fiscalização da CONTRATANTE, sem prévio aviso, realizará visitas in loco para verificação dos parâmetros de tratamento estão sendo seguidos e estão dentro das normas ambientais vigentes. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o histórico de controle de todos os registros dos parâmetros e testes realizados na ETE.

9.8.7.10. A concessionária assumirá integralmente toda a manipulação e operação inerente a Estação de Tratamento de Esgoto, assim como os dispositivos hidráulicos que a antecedem: Caixas de inspeção, caixas de passagem e caixa de gordura. Impreterivelmente a caixa de gordura deve ser limpa uma vez ao dia, visto que a gordura afeta o equilíbrio biológico da ETE, levando a perda de eficiência e possíveis problemas nos equipamentos.



9.8.7.11. Uma Estação de Tratamento de Esgoto Compacta Biológica é elaborada para eficiências de tratamento de DBO variando entre 90% e 96%, e não deverá exalar odores. Porém, para alcançar o nível de eficiência supracitado a calibração e operação da mesma deve sempre estar em ótimos parâmetros, por isso a importância de um profissional capacitado e de um acompanhamento criterioso diário. A ocorrência de problemas futuro, resultado do funcionamento da ETE é de inteira responsabilidade da concessionária e sempre que surgirem a mesma deverá providenciar em caráter de urgência as medidas cabíveis para solucioná-los.

9.8.7.12. A ETE tem funcionamento ininterrupto desde que esteja recebendo contribuição diária de esgoto, logo, se algum equipamento apresentar falhas deverá ser substituído imediatamente, mantendo dessa forma a constante operação da ETE. Portanto, para algumas peças/equipamentos a CONCESSIONÁRIA deverá manter peças sobressalentes, as que apresentarem maior dificuldade de serem encontradas em Marabá.

9.8.7.13. Em caso hipotético de interrupção do funcionamento do Restaurante Universitário e consequente interrupção da demanda de efluente para a ETE, a mesma deverá ser esvaziada por um caminhão “limpa fossa”, e assim que retornarem os trabalhos no restaurante, seu startup ocorre novamente, com uma nova formação de vida biológica ativa para o tratamento. Para acelerar o processo de formação dessa vida biológica e estabilização do tratamento a CONCESSIONÁRIA deve prover cepas bacterianas apropriadas e indicadas pelo laboratório responsável pela análise do esgoto. Visto que naturalmente esta estabilização pode levar cerca de 90 dias e com a inserção de cepas bacterianas cai para aproximadamente 25 dias. Esse processo de ativação por cepas também poderá ser realizado ao ligar a ETE pela primeira vez.

9.8.7.14. Ao manusear e/ou limpar os constituintes da ETE o operador deve portar todos os equipamentos de EPI's necessários à sua segurança.

9.8.7.15. Realizar a remoção de lodo produzido pela ETE sempre que os resultados dos testes com o cone imhoff apresentarem percentual de lodo superior a 60%, e providenciar a destinação adequada conforme as legislações vigentes.

9.8.7.16. Todas as recomendações impostas no anexo referente ao Manual de Operação da ETE devem ser seguidas almejando o máximo de eficiência no Tratamento dos Efluentes e a extensão da vida útil da Estação.

9.8.7.17. Prever manutenção dos equipamentos da ETE de acordo com manual e instruções da fabricante.

9.8.8. Os equipamentos e os filtros para climatização devem estar conservados. A limpeza dos componentes do sistema de climatização, a troca de filtros e a manutenção programada e periódica destes equipamentos devem ser registradas e realizadas, conforme legislação específica.

9.8.9. A limpeza dos equipamentos dos sistemas de exaustão do prédio do RU deverá ser feita a cada três meses ou conforme orientação do fabricante ou necessidade do serviço, por empresa e ou profissionais tecnicamente capacitados de acordo com a legislação vigente (NR 10, NR12, NR 13 e NR35 entre outras);

9.8.9.1. A limpeza das calhas de contenção de gordura em todo o perímetro da coifa deve ser diária e a dos filtros e cada seis meses para o sistema completo, ressaltando que essas limpezas poderão ser com menor tempo de acordo com o nível de sujeira do sistema;

9.8.9.2. A limpeza de uma coifa geralmente envolve o uso de desengordurante, esponjas ou fibras de limpeza, borrifadores e também pode ser usada lavadora de alta pressão. Não utilizar palha de aço para limpeza das superfícies do aço inox;

9.8.10. A limpeza da área interna das câmaras frigoríficas do RU deverá ser diariamente ou conforme orientação do fabricante;

9.8.11. A dedetização e desratização das áreas de produção e distribuição da refeição e arredores deverá ser realizada antes do início dos serviços do contrato e a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas.



9.8.11.1. A dedetização deverá ser feita aos sábados, domingos ou feriados, preferencialmente no período de férias acadêmicas, sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral posteriormente, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, equipamentos e utensílios.

9.8.11.2. No controle de pragas que utilize os produtos químicos deve ser empregado e executado por empresa especializada, bem como devem ter registro no Ministério da Saúde.

9.8.12. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à CONCEDENTE, no prazo máximo de 60 dias do início da prestação de serviços, um MANUAL DE BOAS PRÁTICAS (MBP) e os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS (POP) da unidade da prestação de serviço, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 275, DE 21 de outubro de 2002 e RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

7.8.12.1. Os Procedimentos Operacionais Padronizados deverão ser, no mínimo, dos seguintes itens: Higienização de instalações, equipamentos e móveis; Controle integrado de vetores e pragas urbanas; Higienização do reservatório e Higiene e saúde dos manipuladores.

9.8.13. Enquanto persistir a situação de pandemia devido a COVID-19, todos os procedimentos de boas práticas nos serviços de alimentação deverão estar alinhados aos dispositivos legais vigentes, especialmente ao que versa a NOTA TÉCNICA Nº 48/2020/SEI/GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA, devendo a CONCESSIONÁRIA apresentar um Protocolo de Boas Práticas durante a pandemia no prazo de até 30 dias após o início dos serviços.

9.9. Telefonia e internet

9.9.1. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar a contratação dos serviços de telefonia e internet, caso necessário para o funcionamento do RU e em particular para uso de sistemas próprios da empresa e pagamento.

9.9.2. O acesso ao sistema de controle de entrada do RU, disponibilizado pela CONCEDENTE, será por meio de rede lógica disponível nas instalações do RU.

9.9.3. Para comunicação interna entre a gestão do contrato e dos colaboradores, será disponibilizado acesso a rede de internet como perfil de visitante.

9.10. Abastecimento de gás

9.10.1. A CONTRATA deverá adquirir botijões e Gás Liquefeito de Petróleo – GLP necessários a execução das atividades de produção de refeições, assim como é responsável pela perfeita manutenção dos mesmos e das instalações de uso, providenciando todas as autorizações necessárias para uso de gás.

9.11. Consumo de energia elétrica

9.11.1. Considerando que: i) a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará não visa lucro; ii) o serviço de fornecimento de refeições pelo restaurante universitário tem como destinação o benefício a comunidade universitária, especialmente de discentes em estado de vulnerabilidade socioeconômica; iii) a cobrança de aluguel e energia seria, inevitavelmente, repassada aos usuários, encarecendo o preço final da refeição, o que iria de encontro com o objetivo da implantação do RU, não comprometer o objetivo final que é fornecer refeições nutricionalmente equilibradas, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, adequadas às necessidades nutricionais dos usuários e à baixo custo, atuando como um dos instrumentos da política de permanência dos(as) discentes na educação superior pública federal, representando um eixo estratégico da Política Nacional de Assistência Estudantil (PNAES).

7.11.1.1. Para além dessa análise da relação custo/benefício, capaz de oferecer alimentação de qualidade, com custo acessível a toda comunidade acadêmica, tal iniciativa de isenção também permitirá o incentivo a aquisição de alimentos e insumos da agricultura familiar, conforme item 6.5.

7.12. A CONCEDENTE, dentre seus equipamentos concedidos, disponibilizará um gerador de energia elétrica a ser utilizado como plano de contingência em caso de interrupção no fornecimento de energia elétrica pela empresa concessionária de energia elétrica no Pará. A CONCEDENTE terá a



responsabilidade sobre o abastecimento de combustível do gerador, assim como sua operação e manutenção do gerador e subestação.

9.12. Consumo de água

9.12.1. A água usada na produção e distribuição de alimentos será fornecida pela CONCEDENTE.

9.12.2. A CONCESSIONÁRIA deverá propor planos de contingência em casos de falta de água que inviabilize a produção de refeições.

10. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

10.1. A CONCEDENTE irá disponibilizar as instalações físicas, conforme Anexo A, assim como móveis e equipamentos de cozinha industrial, a ser transferido por meio de Termo de Concessão (Anexo B).

10.1.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar os demais materiais necessários, como outros equipamentos, móveis, utensílios, ferramentas, materiais de limpeza e materiais descartáveis para o perfeito funcionamento do restaurante.

10.2. Para que as refeições tenham valores acessíveis a toda comunidade acadêmica e que possa ser atendido o princípio de incentivo a aquisição de alimentos da agricultura familiar, a Administração ISENTARÁ a empresa CONCESSIONÁRIA de quaisquer ônus relativos ao uso do espaço físico, ao uso dos equipamentos e mobiliários que compõe o Restaurante Universitário. No mesmo diapasão seguem as ISENÇÕES quanto aos custos com internet, considerando que a internet é disponibilizada pela Unifesspa para todos que circulam pelo campus, e de água, cuja fonte é poço artesiano, assim como do consumo de energia, desde que sejam praticados uso racional da energia elétrica.

10.2.1. Se a CONCESSIONÁRIA não realizar o uso racional de água e energia, a CONCEDENTE poderá rever as isenções descritas no item anterior, realizando a cobrança pelo ressarcimento ao erário por meio de desconto em nota fiscal ou Guia de Recolhimento da União – GRU.

11. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

11.1. A Unifesspa – Campus Marabá conta com cerca de 4 mil discentes de graduação distribuídos em três unidades.

11.2. Ressalta-se que, desse total de discentes, há um número diferenciado de alunos ativos, pois a Unifesspa trabalha com 4 períodos letivos anuais, nos quais se organizam os cursos regulares (Extensivos) que funcionam nos períodos PARES (Exemplo: 2021.2 ou 2021.4) e os cursos Intervalares (Intensivos) que se organizam nos períodos IMPARES (Exemplo: 2021.1 ou 2021.3).

11.3. As demais categorias de possíveis usuários são os discentes de pós-graduação, os servidores (docentes e técnicos administrativos) da Unifesspa e funcionários terceirizados da Unidade III do campus Marabá.

11.4. O número de refeições a ser distribuído diariamente sofre flutuações, de acordo com o padrão de consumo e as dinâmicas de funcionamento da Instituição que oferta cursos em período regular e intervalar e os recessos acadêmicos e administrativos. Além de se considerar situações de caso fortuito ou força maior, como incidentes climáticos, feriados prolongados, movimentos estudantis, paralisações ou greves.

11.5. O histórico médio de refeições por mês em 2022 foi de:

Mês*	Dias de Funcionamento	N de Refeições no mês	Variação do n. de refeições**
Fevereiro	19	1.684	Mín. 44 Máx. 133 Me 89 Md 81
Março	21	3.168	Mín. 38 Máx. 244 Me 151



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



			M _d 166
Abril	15	2.853	Mín. 79 Máx. 267 M _e 136 M _d 180
Maio	22	4.917	Mín. 131 Máx. 283 M _e 224 M _d 226
Junho	20	3.494	Mín. 51 Máx. 309 M _e 175 M _d 164
Julho	21	5.180	Mín. 46 Máx. 389 M _e 247 M _d 253
Agosto	22	7.843	Mín. 238 Máx. 428 M _e 357 M _d 360
Setembro	21	6.967	Mín. 219 Máx. 418 M _e 332 M _d 321
Outubro	18	4.967	Mín. 168 Máx. 359 M _e 276 M _d 288
Novembro	16	2.504	Mín. 54 Máx. 278 M _e 104 M _d 79
TOTAL	195	43.577	Mín. 38 Máx. 428 M_e 223 M_d 222

*De 1º de fevereiro a 30 de novembro de 2022.

**Mín.: Mínimo; Máx: Máximo; Me: Média; Md: Mediana

12. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

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

12.2. Entregar, o que se perfaz neste ato, a área cedida do Restaurante Universitário, limpa e desimpedida.

12.3. Fornecer água corrente e energia elétrica nas dependências do RU;

12.4. Manter a base de usuários do sistema atualizado.

12.5. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor ou comissão especialmente designados, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.6. Notificar a CONCESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;



- 12.7. Pagar à CONCESSIONÁRIA o valor resultante do ressarcimento das refeições subsidiadas, mediante o registro do efetivo fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no neste Termo de Referência;
- 12.8. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONCESSIONÁRIA, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 12.9. Não praticar atos de ingerência na administração da CONCESSIONÁRIA, tais como:
- 12.9.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 12.9.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;
- 12.9.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 12.9.4. considerar os trabalhadores da CONCESSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 12.10. Fornecer à CONCESSIONÁRIA as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;
- 12.11. Realizar semestralmente ou quando necessária pesquisa de opinião junto à clientela, como um dos indicadores do serviço prestado. As pesquisas poderão ser realizadas em qualquer horário, dentro ou nas imediações do restaurante, e não poderão sofrer interferência ou proibição por parte da CONCESSIONÁRIA.
- 12.12. Proceder às vistorias dos serviços, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA.
- 12.13. Encaminhar, mensalmente, relatório com os dados levantados no processo de fiscalização com as medidas tomadas na solução dos problemas detectados e aquelas consideradas pendentes. Em caso de reincidência nas falhas observadas na fiscalização, encaminhar os apontamentos à autoridade máxima da Instituição, por meio da DIRETORIA DE COMPRAS, CONTRATOS E CONVÊNIOS – DCO da Unifesspa, para as providências cabíveis, inclusive com sugestão de cancelamento deste contrato.
- 12.14. Não responder por danos a terceiros em decorrência de ato da CONCESSIONÁRIA, de seus empregados, preposto ou subordinados.
- 12.15. Em casos de mensuração do consumo de energia, informar a CONCESSIONÁRIA os valores mensais apurados da leitura das despesas com o consumo de energia elétrica, leitura esta a ser realizada por técnicos da Secretaria de Infraestrutura da Unifesspa, na presença do preposto da CONCESSIONÁRIA, para emissão dos respectivos demonstrativos e posterior desconto na nota fiscal ou emissão das GRUs pela Unifesspa.
- 12.16. Realizar as manutenções prediais, conforme demanda.
- 12.17. Rever periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela CONCESSIONÁRIA.
- 12.18. Comunicar à CONCESSIONÁRIA qualquer alteração que ocorra no âmbito da Unifesspa, que possa interferir no desenvolvimento das atividades do Restaurante Universitário.
- 12.19. Oportunizar visitas técnicas na área de produção de refeições para coletividades.
- 12.20. Proporcionar pesquisa e cultura no RU.
- 12.21. Tomar providências cabíveis, quando comunicada pela CONCESSIONÁRIA, em relação a qualquer ocorrência fora dos padrões normais e dos preceitos de boa conduta, por parte dos usuários em geral.
- 12.22. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONCESSIONÁRIA, assim como aprovar quaisquer alterações.



- 12.23. Proceder, previamente à distribuição das refeições aos usuários, degustação e aprovação das preparações.
- 12.24. Em casos especiais que imponham modificação drástica na quantidade das refeições, comunicar a modificação à CONCESSIONÁRIA, quando couber com antecedência mínima de 24 horas.
- 12.25. Solicitar o controle bacteriológico e/ou microbiológico da alimentação fornecida, a qualquer momento que julgar necessário.
- 12.26. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições que os tornem impróprios ao consumo.
- 12.27. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições.
- 12.28. Solicitar, sempre que necessário, documentos de toda a execução do serviço, inclusive trabalhistas.
- 12.29. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA;
- 12.30. *Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas*, assim como todas as correspondências trocadas entre as partes.
- 12.31. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

13. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;
- 13.2. Executar os serviços nas dependências do Restaurante Universitário - Unidade III, atendendo e cumprindo as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela ANVISA, MAPA e demais referências legais.
- 13.3. Obter autorizações, licenças ou alvarás necessários para funcionamento e mantê-los atualizados, como o alvará da Vigilância Sanitária e do corpo de bombeiros, com envio de cópia aos fiscais do Contrato.
- 13.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 13.5. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONCESSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 13.6. Credenciar por escrito, junto a CONCEDENTE, um (a) preposto (a), idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-lo em tudo que se refira à execução dos serviços, inclusive supervisão, que deverá ser aceito pela administração para intermediar as solicitações da Equipe gestora. Em caso, de eventual substituição do preposto, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar previamente este fato ao fiscal do contrato.
- 13.7. Manter Nutricionista registrado(a) no CRN, designado(a) formal e legalmente como Responsável Técnico (RT) aceito pela Administração, para orientar e acompanhar diariamente a execução contratual.
- 13.8. Alocar profissionais em número, funções e com qualificação necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, afiançando a produção e distribuição das refeições em



quantidade, qualidade, e pontualidade, conforme especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

13.9. Empregar e manter profissionais habilitados, com conhecimentos básicos dos serviços e treinados para desempenho das atividades a serem executadas, em conformidade com as normas e determinações em vigor, e sob a supervisão de Nutricionista, em tempo integral, durante as horas de funcionamento do RU. O treinamento deverá ser, no mínimo, anualmente e comprovado mediante documentação entregue ao fiscal do contrato.

13.10. Responsabilizar-se em cumprir e fazer cumprir todas as normas legais referentes ao pessoal para a execução dos serviços prestados.

13.11. Apresentar à Unifesspa, por ocasião do início das atividades e sempre que houver admissão de novos funcionários, relação na qual conste nome, endereço, número de telefone, carteira de trabalho e previdência social (CTPS) devidamente preenchida, para fins de conferência e arquivo.

13.12. Disponibilizar à Unifesspa todos os registros da jornada de trabalho e realizar controles referentes à entrada e à saída de profissionais no local de trabalho.

13.13. Manter vestuário adequado ao desempenho das atividades dos funcionários, em número mínimo de 03 (três) uniformes por funcionário, os quais devem ser mantidos em perfeito estado de conservação e higiene, e substituídos sempre que houver necessidade, sem ônus para os profissionais, independentemente da solicitação formal da gestão ou fiscalização do Contrato.

13.14. Fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e treinamento de uso, tornando compulsória a sua utilização, observada a legislação pertinente, em especial as de higiene e de segurança do trabalho.

13.15. Manter, na forma da lei, seguro obrigatório contra acidente de trabalho, correndo por sua conta todas as despesas não cobertas pelo seguro.

13.16. Apresentar, sempre que solicitado pela gestão/fiscalização do contrato, comprovação dos exames médicos periódicos dos empregados, de acordo com o estabelecido nas *Normas Regulamentadoras (NR 07 e 09)* do Ministério do Trabalho e Emprego, *Portaria 3214*, de 08 de junho de 1978 ou outra correlata em vigor, referentes a períodos anuais e quando da admissão/demissão de funcionários.

13.17. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

13.18. Responsabilizar-se, em relação aos profissionais contratados para a execução dos serviços, por proporcionar maior geração de empregos, preferencialmente com mão de obra local domiciliada nos bairros adjacentes a Unidade III do campus Marabá.

13.19. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal/Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

13.20. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONCEDENTE;

13.21. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a CONCESSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.



- 13.22. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.
- 13.23. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONCEDENTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.
- 13.24. Paralisar, por determinação da CONCEDENTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.
- 13.25. Disponibilizar sala da gestão e fiscalização do contrato no Restaurante Universitário para o desenvolvimento dos trabalhos dos Fiscais do Contrato.
- 13.26. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato. Assim como manter em perfeito estado de conservação e limpeza as instalações (inclusive a sala da gestão do contrato), especialmente vidraças, equipamentos, mobiliários e materiais permanentes concedidos e sob *sua responsabilidade*.
- 13.27. Adquirir, instalar, substituir e arcar com a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, móveis, utensílios e outros insumos, em quantidade e especificações que atendam ao cumprimento da proposta, em consonância com as inovações do mercado atual.
- 13.28. Apresentar semestralmente inventário dos bens alocados pela empresa no RU.
- 13.29. Apresentar à Unifesspa cronograma de manutenções preventivas dos equipamentos, cujo cumprimento será monitorado pelos fiscais do contrato, evitando-se interrupções, descontinuidade e queda da qualidade dos serviços prestados.
- 13.30. Responsabilizar-se e arcar com o ônus da manutenção e reparo dos equipamentos de climatização, câmaras frigoríficas e sistemas de exaustão; instalações de gás e caixa de gordura e instalações da ETE.
- 13.31. Responsabilizar-se pela segurança das instalações físicas da instituição.
- 13.32. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável ou material similar atóxico e de fácil higienização, durante a confecção das refeições, assim como na manipulação das preparações nos caldeirões, panelas e cubas de distribuição, sendo apropriados ao fim a que se destinam e em quantidade adequada, para não permitir contaminações cruzadas.
- 13.33. Utilizar bandejas com cinco ou seis divisórias confeccionadas totalmente em aço inoxidável, bem como talheres de mesmo material com desenho liso, sem reentrâncias e resistente a deformação. Todos esses utensílios devem ser compatíveis com a higienização em máquina industrial de lavar louças e sujeitos a aprovação da equipe de fiscalização da Unifesspa.
- 11.33.1. As bandejas inox poderão ser substituídas por pratos de vidro e bandejas de plástico de material atóxico, desde que com autorização da CONCEDENTE.
- 13.33.1. Disponibilizar, para uso no refeitório, o quantitativo mínimo de utensílios correspondente a 60% do número de refeições previstas para o horário de maior fluxo, de modo a não haver espera na reposição e não haver utensílios molhados nos balcões de distribuição em todo o período de oferta das refeições.
- 13.33.2. Os talheres e bandejas utilizados na distribuição das refeições que não estiverem em condições adequadas de uso, deverão ser substituídos após identificada a necessidade pela própria CONCESSIONÁRIA ou em inspeção realizada pelos fiscais do contrato.
- 13.34. Não promover propagandas com ou sem logomarcas, ou comercializar no interior do Restaurante Universitário quaisquer produtos alheios ao objeto do contrato, principalmente de cigarros e bebidas alcoólicas.
- 13.35. Disponibilizar todos os itens contidos no cardápio previsto, durante todo o período de distribuição das refeições, mantendo todas as características organolépticas das preparações até o último minuto do horário programado para o atendimento.



- 13.36. Respeitar os princípios de uma alimentação equilibrada e saudável, e orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira, evitando alimentos com excessivo teor de gordura, sódio e açúcar.
- 13.37. Elaborar cardápio mensal assinado por nutricionista da CONCESSIONÁRIA, devendo ser apresentado à fiscalização para análise, adequações e aprovação com 15 (quinze) dias úteis de antecedência.
- 13.38. Apresentar as fichas técnicas das preparações (FTP) que serão contempladas no cardápio, no prazo de 60 dias, após início dos serviços.
- 13.38.1. A ficha técnica deve ser apresentada sempre que for acrescentada uma nova preparação ao cardápio e deverá ser aprovada pela CONCEDENTE. Neste sentido, a Unifesspa também poderá apresentar ficha técnica de preparações, desde que em consonância com o padrão e custo do cardápio realizado pela empresa.
- 13.39. Afixar o cardápio semanal com especificação dos valores calóricos totais (VCT) e macronutrientes em local visível e de circulação de usuários. Caso haja alterações, só serão implementadas mediante concordância e autorização da CONCEDENTE.
- 13.40. Não aproveitar sobras sujas de alimentos para elaboração de outras preparações, sendo vedado esse procedimento por parte da Unifesspa.
- 13.41. Realizar o controle de resto-ingesta quando solicitado pela CONCEDENTE e promover medidas contra o desperdício.
- 13.42. Apresentar à CONCEDENTE, no prazo máximo de 60 dias, após o início da operacionalização do serviço contratado, o Manual de Boas Práticas (MBP), e os Processos Operacionais Padronizados (POP) devidamente adequados à execução do serviço contratado, nos termos das resoluções RDC nº 275/2002 e nº 216/2004, da Anvisa.
- 13.43. Fornecer à CONCEDENTE, diária e mensalmente, relatório do controle da quantidade de refeições distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim.
- 13.44. Participar, sempre que for requisitada pela CONCEDENTE, de reuniões com o corpo técnico a fim de discutir o aprimoramento no atendimento dos padrões de qualidade estipulados como metas.
- 13.45. Realizar o adequado controle de tempo e temperatura diariamente, conforme legislação específica, disponibilizando todos os registros do controle de temperatura à CONCEDENTE.
- 13.46. Coletar, diariamente, amostras de 100 g de todas as preparações produzidas e distribuídas, conforme períodos e locais de disposição das preparações, exigidos pela equipe de fiscalização, e mantê-las em temperatura inferior a 0°C, por 72 horas, com o objetivo de esclarecer eventuais queixas ou surtos decorrentes do consumo dos alimentos distribuídos. O descarte das amostras somente poderá ocorrer após as 72 horas, desde que não ocorram reclamações por parte da clientela até o final deste período.
- 13.47. Realizar semestralmente, ou quando solicitado pela CONCEDENTE, a análise microbiológica das amostras de preparações representativas de um dia de produção, considerando os parâmetros indicadores de microrganismos exigidos na Resolução RDC nº 12/2001 por tipo de preparação/alimento.
- 13.47.1. As análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas ficam às expensas da CONCESSIONÁRIA, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e Anvisa à CONCEDENTE.
- 13.48. Realizar semestralmente, ou quando solicitado pela CONCEDENTE, a análise de potabilidade da água, tanto do reservatório de abastecimento (segundo a Portaria nº 2914/2011), quanto da água utilizada nas preparações.
- 13.49. Disponibilizar todos os certificados/laudos dos resultados das análises de potabilidade de água e análise microbiológica das preparações aos fiscais do contrato para o fim de avaliação e arquivo.
- 13.50. Responder, isoladamente, em caso de ocorrência de surto de toxinfecção alimentar decorrente do consumo de alimento preparado e distribuído. Considera-se surto de toxinfecção alimentar o



acometimento de 2 (duas) ou mais pessoas com sinais ou sintomas como náusea, vômito e ou diarreia, nos quais seja evidenciado o surto por meio de certificados/laudos de análises microbiológicas dos alimentos consumidos.

13.50.1. A Unifesspa não se responsabilizará pelo pagamento do quantitativo de refeições fornecidas no dia ou horário no qual foi evidenciado o surto.

13.51. Responder pelos danos causados diretamente à Unifesspa, aos usuários ou a terceiros, na execução do contrato, decorrentes de sua culpa ou dolo.

13.52. Realizar a dedetização e desratização das áreas de produção e distribuição da refeição e arredores a cada 06 (seis) meses, ou menos, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas, apresentando todos os registros das ações à Unifesspa.

13.53. Responsabilizar-se por limpar e higienizar o reservatório de água (caixa d'água) semestralmente ou em período menor, sempre que necessário.

13.54. Alinhar os serviços de limpeza de caixa d'água, limpeza de caixas de gordura, dedetização/desratização, teste de potabilidade, manutenção predial e das instalações com os serviços da Secretaria de Infraestrutura da Unifesspa, devendo a empresa apresentar nos respectivos POPs a discriminação de periodicidade de cada serviço.

13.55. Aceitar o pagamento dos clientes em moeda corrente e/ou por meio eletrônico – cartões de crédito e débito, provendo de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, sendo vedada a cobrança de gorjeta ou taxas semelhantes. Bem como emitir cupom fiscal das vendas efetuadas, independente de solicitação dos usuários.

13.56. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e dos valores arrecadados, quando for o caso, não havendo qualquer responsabilidade por parte da Unifesspa em caso de furto ou roubo praticado contra a empresa.

13.56.1. Caso não haja retirada diária do numerário arrecadado, a CONCESSIONÁRIA deverá, para sua segurança, providenciar a instalação de cofre.

13.57. Acatar e cumprir as orientações para a gestão dos resíduos secos, úmidos, alimentares e os óleos, conforme legislação específica, de forma sustentável, bem como cumprir todos os critérios de sustentabilidade.

13.58. Desocupar a área física e devolvê-la limpa, livres de objetos estranhos, ao término da vigência do Contrato ou quando da rescisão, mediante termo de devolução, firmado conjuntamente com o gestor do contrato.

13.59. Ressarcir mensalmente o monetário referente ao consumo de energia elétrica, conforme aferição em medidor de energia, por meio de desconto na Nota Fiscal ou pagamento de GRU, em caso de não atendimento ao **item 10.2.1.** deste termo.

13.60. Assegurar à equipe gestora, como também a estagiários e visitantes, formalmente encaminhados pelo Gestor e fiscais do contrato, o livre acesso a todas as áreas do Restaurante Universitário.

13.61. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

13.62. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

13.63. Submeter previamente, por escrito, à CONCEDENTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

13.64. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;



13.65. Utilizar a área física de acordo com o previsto no Contrato, não podendo sob qualquer forma transferir ou sublocar a mesma, no todo ou em parte, ou utilizar para fim diverso, assim como alterar as instalações sem expressa autorização da Unifesspa.

13.66. 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.

13.67. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando comprovantes de regularidade, sempre que solicitado pela Unifesspa;

13.68. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

13.69. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.70. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONCEDENTE;

13.71. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

13.72. Realizar a aquisição de gêneros alimentícios diretamente dos agricultores familiares classificados na chamada pública, comprovando a partir de cópias de todas as notas fiscais dessa aquisição, bem como as Declarações de Aptidão ao PRONAF (DAP) dos agricultores familiares individuais ou cooperativas.

13.73. Comprovar, ao longo da vigência contratual, a regularidade fiscal das microempresas e/ou empresas de pequeno porte subcontratadas no decorrer da execução do contrato, quando se tratar da subcontratação prevista no artigo 48, II, da Lei Complementar n. 123, de 2006.

13.74. Responsabilizar-se pela padronização, pela compatibilidade, pelo gerenciamento centralizado e pela qualidade da subcontratação.

13.75. Assegurar à CONCESSIONÁRIA, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

13.75.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à CONCESSIONÁRIA distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

13.75.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da CONCESSIONÁRIA, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

13.76. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da CONCESSIONÁRIA ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. É vedada a subcontratação completa do objeto.

14.2. Somente será permitida a subcontratação de parcela do contrato referentes aos serviços de manutenção de equipamentos, manutenção de equipamentos de proteção coletiva, manutenção predial, controle de pragas, análises microbiológicas, análise de água ou outros serviços autorizados pela CONCEDENTE e desde que não ultrapasse o limite de 10% sob o valor total mensal dos serviços do objeto licitatório e permitido pela administração com base na Lei 8666/93.



14.3. Em qualquer hipótese de subcontratação, permanece a responsabilidade integral da CONCESSIONÁRIA pela perfeita execução contratual, cabendo-lhe realizar a supervisão e coordenação das atividades da subcontratada, bem como responder perante a CONCEDENTE pelo rigoroso cumprimento das obrigações contratuais correspondentes ao objeto da subcontratação.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONCESSIONÁRIA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

16.2. Os representantes da CONCEDENTE deverão ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3. A fiscalização técnica do contrato avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) por meio do Formulário/Check-list de acompanhamento e fiscalização diária do contrato, conforme modelo previsto no Anexo C, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade dos serviços, baseado em legislações sanitárias vigentes e nas obrigações da CONCESSIONÁRIA.

16.4. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação dos serviços.

16.5. Serão realizadas pesquisas periódicas sobre o nível de satisfação dos usuários dos serviços do RU, das seguintes formas:

16.5.1. Diariamente o cardápio será avaliado, considerando a escala de 1 a 5 que varia de “pouco satisfeito” a “muito satisfeito”, podendo ainda incluir comentários para cada aspecto avaliado no final da avaliação;

16.5.1.1. Cardápios avaliados como pouco satisfeitos, conforme os critérios de avaliação da CONCEDENTE, deverão ser melhorados ou retirados permanentemente do cardápio mensal;

16.5.2. Serão disponibilizados a todos os membros da comunidade universitária, questionários de avaliação de satisfação, através de formulário eletrônico que ficará disponível no site do RU da Unifesspa, durante todo o período letivo;

16.5.3. O nível de satisfação dos usuários será objeto de avaliação com periodicidade semestral ou anual através de pesquisas de opinião compostas de questões relacionadas às condições de atendimento e qualidade dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, na qual avaliar-se-á em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo os seguintes aspectos:

16.5.3.1. Itens gerais;

16.5.3.2. Qualidade do atendimento;

16.5.3.3. Qualidade das refeições;

16.5.3.4. Avaliação do cardápio;

16.5.3.5. Variedade do cardápio;

16.5.3.6. Limpeza do ambiente;

16.5.3.7. Nível de satisfação geral do RU.

16.5.3.8. Outros aspectos necessários.



16.5.3.9. 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).

16.5.3.10. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONCEDENTE poderá aplicar penalidades, conforme ANEXO I-F.

16.6. A execução do contrato será avaliada constantemente pelos fiscais nomeados pela CONCEDENTE, de forma a gerar relatórios mensais, ou quando necessários, que servirão como documentos comprobatórios para as sanções administrativas.

16.7. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.8. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.9. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONCESSIONÁRIA que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.10. O representante da CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.11. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela CONCESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.12. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONCESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.13. O Gestor e/ou fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONCESSIONÁRIA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.14. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONCESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.15. A CONCESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.16. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONCESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

16.17. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.18. A comunicação com a CONCESSIONÁRIA deverá ser feita por intermédio do preposto, pessoa com amplos poderes para representá-la formalmente durante a execução dos serviços, em todos os assuntos operacionais e administrativos relativos ao objeto do Contrato.

16.19. Os instrumentos a serem utilizados para comunicação entre CONCESSIONÁRIA e CONCEDENTE são, obrigatoriamente nesta ordem:



- 16.19.1. Ofício ou outro meio formal de comunicação;
16.19.2. E-mail;
16.19.3. Telefone (em último caso).
16.20. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.
16.21. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

17. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA FATURAMENTO

- 17.1. Mensalmente será aferido o número de refeições subsidiadas efetivamente realizadas, mediante RELATÓRIO/BOLETIM DE MEDIÇÃO anuído pela Gestão do contrato, e pago o valor apurado pela Unifesspa à empresa CONCESSIONÁRIA.
17.2. A medição para pagamento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA, referente aos discentes subsidiados, se dará por ressarcimento integral ou parcial de cada refeição efetivamente contabilizada no mês, conforme **item 19** deste instrumento.

18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.
18.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONCESSIONÁRIA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
18.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:
18.3.1. A CONCEDENTE realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.
18.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à CONCESSIONÁRIA, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato
18.3.1.2. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.
18.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
18.3.2. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONCESSIONÁRIA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.
18.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.



18.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

18.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

18.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

18.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONCESSIONÁRIA, por escrito, as respectivas correções;

18.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

18.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

18.6. O Gestor ou fiscal do contrato poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade compatível com as normas de boas práticas na manipulação e produção de alimentos; que estejam com embalagens fracionadas ou violadas, ou que não atendam os preceitos contidos em leis, decretos ou normas específicas (ex: ANVISA, MAPA, *Vigilância Sanitária Municipal e Estadual, Conselho Federal de Nutrição – CFN, Conselho Regional de Nutrição – CRN, etc...*), ou ainda que não atendam a qualquer outra regra contida neste Termo de Referência.

17.1.1. Se rejeitados, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, deve haver a correção/substituição no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

19. DO PAGAMENTO

19.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

19.2. O pagamento a ser efetuado pela CONCEDENTE referir-se-á a subsídios das refeições fornecidas aos estudantes, podendo o subsídio ser no valor integral ou parcial da refeição. No primeiro caso, a Unifesspa ressarcirá integralmente o valor unitário da refeição por discente subsidiado. No segundo caso, ocorrerá o ressarcimento à empresa por meio da diferença entre o preço unitário da refeição e o preço pago pelo usuário subsidiado parcialmente:

$$V_{pgt} = (Q \times V_{Unit}) - (Q \times V_{Est}).$$

Onde:

V_{pgt} = Valor a ser pago à CONCESSIONÁRIA pela Unifesspa.

Q = Quantidade de refeições subsidiadas servidas no mês.

V_{Unit} = valor unitário integral, conforme resultado da licitação.

V_{Est} = Valor pago pelos usuários (estudantes subsidiados parcialmente).

19.3. O discente subsidiado efetuará o pagamento parcial diretamente à CONCESSIONÁRIA.

19.4. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (dez) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada, de acordo com o número de refeições servidas no RU, devidamente comprovadas através dos relatórios diários emitidos pelo sistema de controle de acesso.

19.4.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis,



contados da data da apresentação da Nota Fiscal/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

19.4.2. À Unifesspa reserva-se ao direito de recusar o pagamento se, no ato da atestação, o serviço não estiver de acordo com as especificações contidas no Edital.

19.5. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666, de 1993.

19.5.1. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do fornecedor contratado, deverão ser tomadas as providências previstas no do art. 31 da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

19.6. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

19.6.1. o prazo de validade;

19.6.2. a data da emissão;

19.6.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

19.6.4. o período de prestação dos serviços;

19.6.5. o valor a pagar; e

19.6.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

19.7. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a CONCESSIONÁRIA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONCEDENTE;

19.8. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

19.9. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.

19.10. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONCEDENTE.

19.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da CONCESSIONÁRIA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

19.12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

19.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONCESSIONÁRIA não regularize sua situação junto ao SICAF.

19.13.1. Será rescindido o contrato em execução com a CONCESSIONÁRIA inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONCEDENTE.

19.14. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.



19.15. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

19.16. O pagamento feito pelos demais usuários será realizado exclusivamente pelo próprio consumidor no valor unitário da refeição cobrado diretamente pela CONCESSIONÁRIA, utilizando o sistema informatizado da Unifesspa.

19.17. A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar o pagamento pelos usuários em moeda corrente e/ou por meio eletrônico – cartões de crédito e débito.

19.18. Poderá ser sempre emitido cupom fiscal das vendas efetuadas, em todos os caixas, independente de solicitação do usuário.

19.19. A CONCESSIONÁRIA restituirá à Unifesspa o valor relativo ao consumo de energia elétrica mensal, por meio de desconto na fatura ou pagamento de GRU.

19.20. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão CONCEDENTE, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

19.21. 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 atualização financeira, e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

EM = $I \times N \times VP$, 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:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

20. REAJUSTE

20.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

20.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da CONCESSIONÁRIA, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela CONCEDENTE, do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA ou similar, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual a ser reajustado;

I^0 = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

20.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

20.3.1 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONCEDENTE pagará à CONCESSIONÁRIA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

20.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.



- 20.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 20.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 20.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

21. GARANTIA DA EXECUÇÃO

21.1. A CONCESSIONÁRIA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do CONCEDENTE, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5 % (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

21.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

21.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

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

21.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

21.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

21.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

21.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

21.2.5. de valores para quando as instalações, os equipamentos e móveis cedidos à CONCESSIONÁRIA, não forem ser devolvidos em perfeitas condições de funcionamento conforme foram entregues de acordo com a vistoria realizada antes do início dos serviços, a depender de análise técnica da Administração.

21.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

21.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da CONCEDENTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

21.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia.

21.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

21.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

21.8. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, contados da data em que for notificada.

21.9. A CONCEDENTE executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.



21.10. Será considerada extinta a garantia:

21.10.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONCEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

21.10.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

21.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela CONCEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

21.12. A CONCESSIONÁRIA autoriza a CONCEDENTE a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONCESSIONÁRIA que:

- a) falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- b) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- c) fraudar na execução do contrato;
- d) comportar-se de modo inidôneo; ou
- e) cometer fraude fiscal.

22.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:

i) **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

ii) **Multa de:**

(1) 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

(2) 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem acima, ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

(3) 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

(4) 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das **tabelas 1 e 2**, abaixo; e

(5) 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato;

(6) as penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

iii) Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



iv) Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

v) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir a CONCEDENTE pelos prejuízos causados;

22.3. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista no subitem “iv” também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

22.4. As sanções previstas nos subitens “i”, “iii”, “iv” e “v” poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

22.5. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONCEDENTE, por empregado e por dia;	03
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



8	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
9	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	01
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONCESSIONÁRIA	01

22.6. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

22.6.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

22.6.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

22.6.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

22.7. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

22.8. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

22.8.1. Caso a CONCEDENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

22.9. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

22.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

22.11. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

22.12. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

22.13. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

22.14. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.



23. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR.

- 23.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 23.2. Os critérios de qualificação econômico-financeira a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.
- 23.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
- 23.3.1.1. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região (CRN-7), comprovando a especialização da licitante na prestação de serviços objeto desta licitação, conforme a Resolução CFN nº 378/2005;
- 23.3.1.2. Designação de Nutricionista, registrado(a) no CRN-7, pertencente ao quadro permanente na data prevista para a abertura da licitação, que será o(a) responsável técnico(a) pela qualidade da alimentação a ser produzida e distribuída no Restaurante Universitário;
- 23.3.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.
- 23.3.2.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:
- 23.3.2.1.1. Deverá haver a comprovação da experiência mínima de um ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de o ano ser ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.
- 23.3.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
- 23.3.2.3. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.
- 23.3.2.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 23.3.2.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 23.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão:
- 23.4.1. Valor Global: R\$ 2.525.400,00 (Dois milhões, quinhentos e vinte e cinco mil e quatrocentos reais).
- 23.4.2. Valores unitários: Valor unitário de referência, conforme pesquisa de preço do **item 23**.
- 23.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço unitário.
- 23.6. As regras de desempate entre propostas são discriminadas no edital.

24. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS REFERENCIAIS.

- 24.1. A estimativa de preço máximo permitido da refeição, foi calculada pela média aritmética, baseado em contratações similares realizada no portal "Painel de Preços" do Ministério do Planejamento, cuja busca baseou-se no CATSER: 3697, 15210, 19356, no Banco de Preços com o descritor "Restaurante Universitário" e de Contratações similares vigentes. Também foi realizada pesquisa junto a fornecedores, conforme estabelece a INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 73, DE 5 DE AGOSTO DE 2020.
- 24.2. O (valor de referência **ou** valor máximo aceitável) para a contratação, para fins de aplicação do maior desconto, será conforme mostrados na tabela a seguir:



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



FONTE DA PESQUISA / PARÂMETRO	DATA DA COTAÇÃO / ORÇAMENTO	VALOR UNITARIO (R\$)
PREGÃO: 41/2022 /UNIVERSIDADE FEDERAL DA FRONTEIRA SUL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 158517 - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: SERVE-SE ALIMENTACAO E SERVICOS LTDA - CNPJ: 11.332.446/0003-00	12/12/2022	R\$ 12,11
PREGÃO: 08/2022 / FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO MARANHÃO - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 154041 - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL:H & S PEREIRA COMERCIO E SERVICOS LTDA - CNPJ: 32.969.922/0001-06	12/12/2022	R\$ 11,90
PREGÃO: 03/2022 /INST.FED.DE EDUC.,CIENC.E TEC.DE GOIÁS - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 158153 - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: PIMENTA ROSA SB EIRELI - CNPJ: 19.703.111/0001-92	12/12/2022	R\$ 14,27
PREGÃO: 07/2022 / FUNDAÇÃO UNIV. FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI - UASG 154069 - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: ALIMENTACAO VIDA LTDA - CNPJ: 11.512.298/0001-35	15/12/2022	R\$ 11,72
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARA - UNIFESSPA / UASG: 158718 / TERMO DE APOSTILA Nº 12/2022- 1º TERMO DE APOSTILA – CONTRATO Nº 21/2021	25/11/2022	R\$ 13,60
UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ / UASG: 158515 / QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 002/2020	18/02/2022	R\$ 9,65
PREGÃO: 20/2022 / FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO ABC - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 154503 - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: REAL FOOD ALIMENTACAO LTDA - CNPJ: 57.609.398/0001-85	15/12/2022	R\$ 14,88
PREGÃO: 49/2022 / UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 153079 - ITEM 2 - RAZÃO SOCIAL: TERRACO COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - CNPJ: 15.839.921/0001-10	15/12/2022	R\$ 14,89
PREGÃO: 3/2022 / FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE FEDERAL DO MATO GROSSO DO SUL - MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO - UASG 154054 - ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: PALADARNUTRI EIRELI - CNPJ: 29.369.516/0001-90	15/12/2022	R\$ 15,01
PREGÃO/CATSER: 19356 / ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: MARMITARIA BOM SABOR LTDA - CNPJ: 35.410.394/0001-30	27/09/2022	R\$ 17,20
PREGÃO/CATSER: 19356 / ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: WL RODRIGUES COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI - CNPJ: 13.074.027/0001-70	26/09/2022	R\$ 16,10
PREGÃO/CATSER: 19356 / ITEM 1 - RAZÃO SOCIAL: R A Machado Restaurante Ltda Fantasia: RM Restaurante - CNPJ: 14.457.939/0001-94	26/08/2022	R\$ 17,00
MÉDIA SIMPLES DOS PREÇOS VÁLIDOS (R\$)	R\$ 14,03	

24.3. Logo, as estimativas diária, mensal e anual resultaram conforme descrito abaixo:

Qtd/dia de refeições (n)	300
Valor unitário da refeição	R\$ 14,03



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



Valor diário estimado	R\$ 4.209,00
Valor mensal estimado*	R\$ 84.180,00
Valor anual**	R\$ 1.010.160,00
Valor total do contrato***	R\$ 2.525.400,00

*Média de 20 dias mensais (dias úteis de segunda a sexta-feira)

**240 dias úteis no ano

***30 meses.

25.DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS.

25.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União do exercício de 2022, na dotação abaixo discriminada:

25.1.1. Gestão/Unidade: 154836

25.1.2. Fonte de Recursos: 0100

25.1.3. Programa de Trabalho: 171355

25.1.4. Natureza da Despesa: 339039

25.1.5. Plano Interno M1116G2300R;

Município de Marabá, 02 de Janeiro de 2023

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

Anexos:

A - Layout do Restaurante Universitário da Unidade III do Campus Marabá

B - Inventário dos móveis e equipamentos por área do RU - Campus Marabá

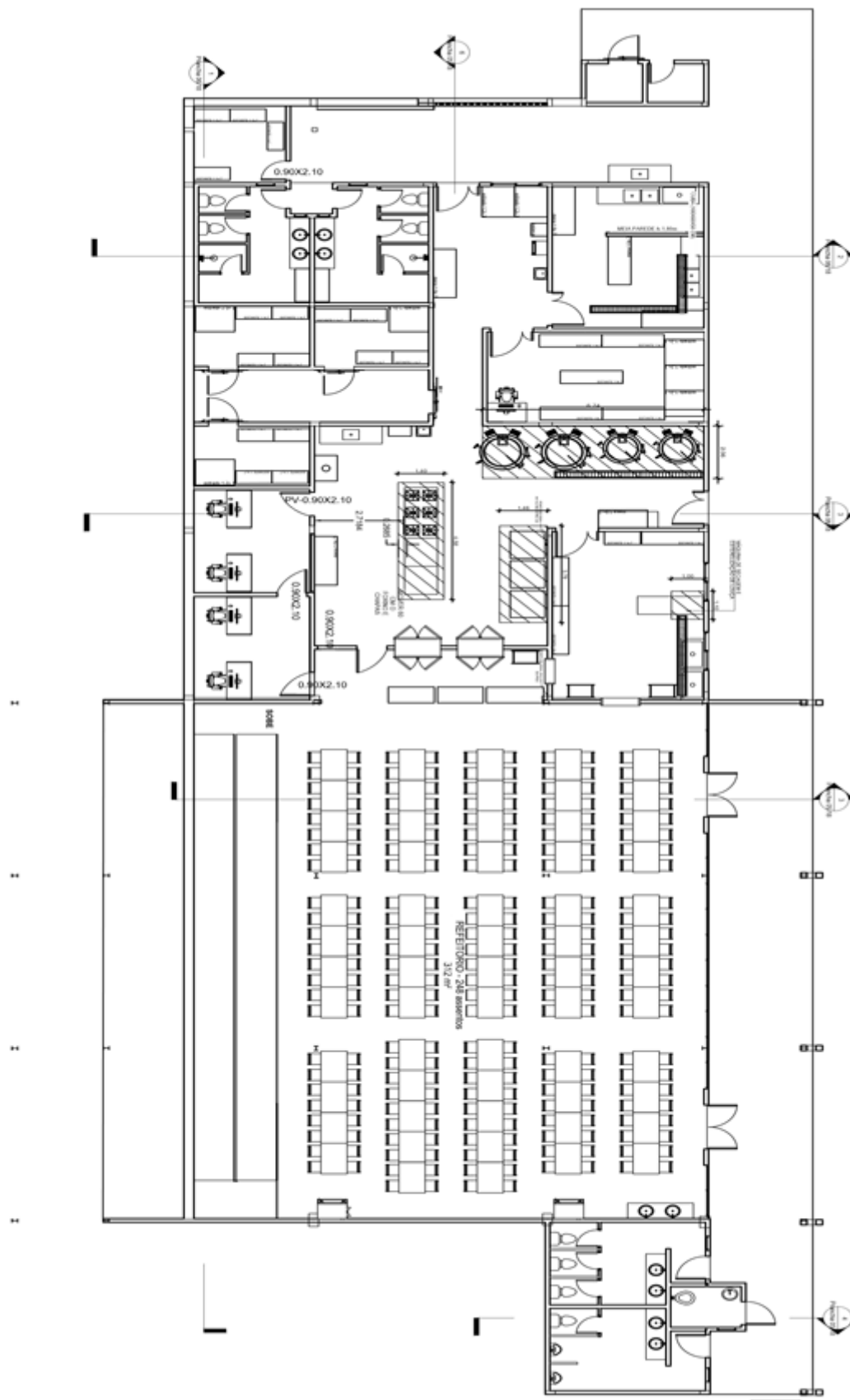
C – Instrumento de Medição de Resultado (IMR) e ANEXO C-I - Formulário/Check-list de acompanhamento e fiscalização diária do contrato



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



ANEXO A - Layout do Restaurante Universitário da Unidade III do Campus Marabá





SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



ANEXO B - Inventário dos móveis e equipamentos por área do RU - Campus Marabá.

Área	Equipamentos e móveis (Descrição)	Qtd
Rec ebim ento, Plata form a de desc arga e Cont role	BALANÇA ELETRÔNICA 300 KG: Balança industrial digital de bancada de 10,0 G ATÉ 300 KG. Todos os modelos possuem uma capa plástica transparente que protege todo o equipamento contra poeira e umidade, mesmo durante a utilização. Podem ser utilizadas como balanças portáteis, graças a sua bateria interna recarregável, que após carga de 8 horas trabalha até 3 dias sem necessidade de recarga. CAPACIDADE: 300 Kg; LEGIBILIDADE: 10,0 g; SENSIBILIDADE: 10,0 g; PLATAFORMA DE PESAGEM (CM): 500 x 600; BALANÇA COM COLUNA: Sim; ALIMENTAÇÃO: 110 V; BATERIA RECARREGÁVEL: De 6 V/4 AH, Inclusa; TEMPO DE OPERAÇÃO: Trabalha três dias (Após 8-10 horas de carga); TELA DE LCD: Com luz de fundo retro iluminação; TECLADO: Digital em Policarbonato de Alta Resistência; FUNÇÃO DE TARA: Sim; MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA: Sim; TEMPERATURA IDEAL DE OPERAÇÃO: 0 °C ~ 40 °C; UMIDADE IDEAL DE OPERAÇÃO: ≤ 80%; TAXA DE TARA: Toda a Capacidade; SOBRECARGA DE SEGURANÇA: Aproximadamente 10% da gama completa. GARANTIA 12 MESES. MARCA: EVEN. Ref.: EVI-300-110V.	2
	MESA INOX UMA CUBA: Mesa em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8 com cuba posicionada no centro da mesa com furo de 4.1/2" de diâmetro para válvula de escape americana; com cantos arredondados; com tampo com espelho traseiro e contraventada com tubos; capacidade de suportar até 150 kg de carga; pés tubulares com sapatas niveladoras em polietileno ou nylon. Comprimento: 1905 mm, Largura: 630 mm, Altura sem espelho: 900 mm. Dimensões aproximadas da cuba: Comprimento: 500 mm, Largura: 400 mm, Altura: 300 mm. MARCA USI26 MODELO USI26/USINOX	1
	MESA INOX 1900 X 700 MM: Mesa lisa de encosto; material: aço inoxidável AISI 304 304 escovado. Com prateleira inferior lisa ou gradeada ou perfurada em aço inoxidável escovado e sapatas niveladoras em polietileno 6.0 (nylon). Comprimento: 1900 mm; Largura: 700 mm; Altura: 900 mm. Frontispício traseiro 100 mm de altura. MARCA: ARTFRIO MODELO: ESPECIAL.	2
	CARRO INOX 400 KG: Carro plataforma simples (um plano); material: aço inoxidável AISI 304; estrutura e guidão tubular em aço inoxidável; base e chassi reforçados; capacidade de carga: 400 kg; dotado de quatro rodízios, sendo dois fixos e dois giratórios com freio de no mínimo Ø 4". Comprimento: 900 mm; Largura: 600 mm; Altura: 880 mm. MARCA: BF COZINHAS MODELO: BF1001	2
	CARRO TRANSPORTE 800 KG: Carro transporte plataforma; material metal, assoalho de aço; composto por uma aba, dotado de cabo de tração em forma de T com articulação; capacidade de carga: 800 kg; equipado com quatro rodas pneumáticas com câmara de ar; cambão de direção com freio; sistema direcional com 5o roda. Comprimento: 1500 mm; Largura: 780 mm; Altura: 520 mm.	1
	CARRO CHASSI: Carro chassi/tartaruga para transporte de caixas plásticas; material: aço inoxidável AISI 304; com puxador em aço inoxidável Ø 3/8"; capacidade: 150 kg; dotado de quatro rodízios reforçados, sendo dois fixos e dois giratórios com freio de Ø 4". Comprimento: 420 mm; Largura: 610 mm; Altura: 170 mm. MARCA: BF COZINHAS MODELO: BF1001.	2
	CARRO INOX TRÊS PLANOS: Carro auxiliar para transporte de recipientes com alimentos; material em aço inoxidável AISI 304, estrutura e guidão tubular em aço inoxidável Ø 1"; base e chassi reforçados; com três prateleiras; capacidade de mínima de 50 kg por prateleira; dotado de quatro rodízios reforçados, sendo dois fixos e dois giratórios de, no mínimo, Ø 4". Comprimento: 1000 mm;	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



	Largura: 620 mm; Altura: 1100 mm. MARCA/FABRICANTE: NEW MOVEIS MODELO: CARRO DE TRANSPORTE EM AÇO INOX.	
	LAVATÓRIO AUTOMÁTICO: Lavatório automático para mãos em aço inoxidável AISI 304; acionamento por joelho sem contato manual; fixação na parede. Comprimento: 360 mm, Largura: 360 mm, Altura do chão: 950 mm. MARCA INOVEN / MODELO LAVJ	1
	PALETE INOX: Pallet - Pallet Inox Estrutura gradeada em chapa de aço inox 304 com reforço. Pés em chapa de aço inox reforçada. Capacidade de até 1000Kg. Dimensões: 60x60x20. Marca Power	2
	APARELHO PURIFICADOR 3L: Aparelho purificador de água, possuir duas torneiras, uma a jato com protetor bucal e flexível e outra para copo; produto acessível, para atender pessoas com deficiência física e mobilidade reduzida; acionamento elétrico da torneira através de botões alojados em painel plástico e com indicação em braille com fácil acionamento; fixação na parede; tampo e depósito em aço inoxidável; serpentina externa de fácil higienização; com capacidade do reservatório: 3 L; uso de gás ecológico; tensão: 220V; bebedouro adequado a norma ABNT NBR 9050:2004 e ao Decreto 5296/2004, testado e aprovado junto ao INMETRO e em atendimento à ABNT NBR 16.098/2012. Comprimento: 460 mm, Largura: 510 mm, Altura: 610 mm. MARCA: IBBL MODELO: APARELHO PURIFICADOR DE AGUA (REF PDF 300 2T).	1
	CARRO PARA DETRITOS: Carro para detritos aplicação em coleta lixo seco e molhado; material: aço inoxidável AISI 304; com tampa lisa basculante com sistema de acionamento leve por pedal em aço inoxidável e alças anatômicas laterais em formato cilíndrico; capacidade: 80 l; dotado rodízios giratórios sendo dois com freio, de, no mínimo, Ø 3". Diâmetro: 470 mm; Altura: 640 mm. MARCA INOVEN / MODELO CIESP	1
Armazenamento Refrigeração/ Congelamento	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA CONGELAMENTO: Destina-se ao congelamento e armazenamento de carnes com movimentação aproximada de 1 tonelada em regime de rodízio diário.	1
	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA DEGELO: Destina-se ao degelo/descongelamento de gêneros alimentícios com movimentação aproximada de 1 tonelada em regime de rodízio diário.	1
	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA REFRIGERADOS: Destina-se ao resfriamento e armazenamento de gêneros alimentícios (hortifrutigranjeiros) com movimentação aproximada de 1 tonelada em regime de rodízio diário.	1
	CÂMARA FRIGORÍFICA PARA LIXO REFRIGERADO: Destina-se ao armazenamento de lixo orgânico com movimentação de 100 Kg por dia.	1
	ESTANTE INOX 1200 X 600 MM: Estante 4 planos perfurados, com estrutura e prateleiras reforçadas, confeccionada em aço inox 304 AISI 18.8, soldado em atmosfera inerte de gás argônio pelo processo TIG (Tungstênio Inerte Gás) com acabamento escovado. Equipamento montado sobre pés niveladores em nylon, dimensões 1045 x 600 x 1785 mm (comprimento x profundidade x Altura). MARCA: ARTFRIO MODELO: ESPECIAL.	1 2
	PALETE INOX	4
	FREEZER HORIZONTAL DUPLA AÇÃO: Refrigerador/Freezer horizontal com dupla ação com branco; para conservação de gêneros alimentícios congelados ou resfriados; temperatura de congelados de -22° a -18° C e de resfriados de +2° a +8°C, com chave seletora; gabinete interno em aço pré-pintado: com pintura em esmalte epóxi ou aço galvanizado; 2 (duas) tampas cegas; dreno de degelo frontal; puxadores ergonômicos; sistema de refrigeração por evaporador com ar forçado; capacidade de 450 a 600L; uso de gás ecológico; tensão 220V; pés com rodízios reforçados.	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



	Comprimento: 1555 mm. Largura: 515 mm; Altura: 715 mm. Marca/Modelo: FRICON HCED 503.	
Depósito - materiais de limpeza	ESTANTE AÇO INOX: Estante metálica, material: aço inoxidável para acomodar materiais de limpeza; com quatro prateleiras reguláveis e removíveis do tipo lisa ou perfuradas; sapatas reguláveis em polietileno ou nylon com pés ajustáveis. Comprimento: 1100 mm; Largura: 500 mm; Altura: 1640 mm. MARCA: BF COZINHAS MODELO: BF1001.	3
Estoque seco	ESTANTE INOX 1800 X 500 MM: Estante metálica; material: aço inoxidável, com quatro prateleiras reguláveis e removíveis do tipo lisa, com capacidade de suportar cargas de gêneros alimentícios secos, respeitando altura mínima do piso de 25 cm do piso; e para acomodar utensílios de cozinha pós lavagem; sapatas reguláveis em polietileno ou nylon com pés ajustáveis. Dimensões aproximadas: Comprimento: 1800 mm; Largura: 500 mm; Altura: 1740 mm. MARCA: ARTFRIO MODELO: ESPECIAL.	5
	PALETE INOX	4
	BALANÇA ELETRÔNICA 15 KG: BALANÇA INDUSTRIAL DIGITAL DE BANCADA DE 0,5 G ATE 15 KG. Todos os modelos possuem uma capa plástica transparente que protege todo o equipamento contra poeira e umidade, mesmo durante a utilização. Podem ser utilizadas como balanças portáteis, graças a sua bateria interna recarregável, que após carga de 8 horas trabalha até 3 dias sem necessidade de recarga. CAPACIDADE: 15 Kg; LEGIBILIDADE: 0,5 g; SENSIBILIDADE: 0,5 g; PLATAFORMA DE PESAGEM: 230 x 290; BALANÇA DE BANCADA: Sim; ALIMENTAÇÃO: BIVOLT; BATERIA RECARREGÁVEL: De 6 V/4 AH, Inclusa; TEMPO DE OPERAÇÃO: Trabalha três dias (Após 8-10 horas de carga); TELA DE LCD: Com luz de fundo retro iluminação; TECLADO: Digital em Policarbonato de Alta Resistência; FUNÇÃO DE TARA: Sim; MODO DE ECONOMIA DE ENERGIA: Sim; TEMPERATURA IDEAL DE OPERAÇÃO: 0 °C ~ 40 °C; UMIDADE IDEAL DE OPERAÇÃO: ≤ 80 %; TAXA DE TARA: Toda a Capacidade; SOBRECARGA DE SEGURANÇA: Aproximadamente 10% da gama completa. MARCA: EVEN. Ref.: EVI-15-BI.	1
	CARRO PARA DETRITOS	1
Pré-preparo	DESCASCADOR DE LEGUMES INDUSTRIAL: Descascador de legumes industrial; material: aço inoxidável; gabinete, peças e porta de saída totalmente em aço inoxidável; capacidade: 10Kg; produção mínima: 200 kg/h; potência motor: 1/2 CV; tensão: 127V; com caixa coletora de resíduos em aço inoxidável; com sistema de abertura que impede o acesso das mãos do operador às áreas de risco da máquina, durante o processamento; pés regulares antiderrapantes; com atendimento à NR 12 - segurança no trabalho em máquinas e equipamentos. Marca/Modelo: Metvisa / DB.10	1
	MOEDOR DE CARNE INDUSTRIAL: Moedor de carne, boca nº 22; Com engrenagem intermediária de bronze; dimensões: 460 x 345 x 710mm; tensão: 110 ou 220V; peso líquido: 41Kg; potência: 850W (1CV); consumo: 0,85 kw/h; capacidade de moagem: 250 a 350 Kg/h. Item segue montado necessitando apenas ser ligado em rede elétrica apropriada, portanto, instalação não inclusa. Marca: Becker / Modelo: MBI-22.	1
	PREPARADOR E AMACIADOR DE CARNES INDUSTRIAL: Preparador e amaciador de carne industrial; material: aço inoxidável, capacidade de produção: 400 kg/h; potência do motor: 0,33 CV; tensão: 127V; pés regulares antiderrapantes; com atendimento à NR 12 - Segurança no trabalho em máquinas e equipamentos. Comprimento:	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



	500 mm; Largura: 260 mm; Altura: 470 mm. MODELO: PAC (Preparador Amaciador de Alimentos) FABRICANTE / MARCA: METVISA	
	PROCESSADOR DE ALIMENTOS: Processador de alimentos; material do corpo: aço inoxidável; capacidade de produção 250 kg/h; com 06 discos com funções de ralador/fatiador e desfiador; Potência ½ CV; tensão 127V; pés regulares antiderrapantes; com atendimento à NR 12 - segurança no trabalho em máquinas e equipamentos. Comprimento: 520 mm; Largura: 290 mm; Altura: 520 mm. MARCA: BECKER MODELO: PRAB-200	1
	CARRO PARA DETRITOS	2
	MESA INOX COM FURO: Mesa lisa em aço inoxidável com furo para detritos ou seleção de grãos; sapatas niveladoras em polietileno com pés ajustáveis. Comprimento: 1050 mm; Largura: 700 mm; Altura: 890 mm. MARCA: INOVEN / MODELO : MIESP	1
	CARRO BASCULANTE CEREAIS: Carro basculante industrial para transporte e lavagem de cereais; material: aço inoxidável AISI 304; capacidade mínima: 70 l; cuba basculante com peneira e registro de fecho rápido para escoamento; com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1"; dotado de quatro rodízios reforçados, sendo no mínimo dois giratórios com freio de Ø 4. Comprimento: 470 mm; Largura: 790 mm; Altura: 750 mm. MARCA INOVEN / MODELO CIESP	1
	MESA INOX DUAS CUBAS: Mesa em aço Inoxidável AISI 304 liga 18.8 com duas cubas posicionadas à direita com furo de 4.1/2" de diâmetro para válvula de escape americana; com cantos arredondados; com tampo com espelho traseiro e contraventada com tubos; capacidade de suportar até 150 kg de carga; pés tubulares com sapatas niveladoras em polietileno ou nylon. Comprimento: 1900 mm, Largura: 680 mm, Altura sem espelho: 900 mm. Dimensões da cuba: Comprimento: 490 mm, Largura: 390 mm, Altura: 250 mm. MARCA: INOVEN / MODELO : MIESP	2
	TANQUE INOX: Tanque em aço inoxidável AISI 304 liga 18.8, cuba com furo de 4.1/2" para válvula americana; capacidade 300 litros; com cantos arredondados; tampo com espelho traseiro e contraventada com tubos; pés tubulares com sapatas niveladoras em polietileno. Dimensões do tanque: Comprimento: 1200 mm, Largura: 725 mm, Altura: 900 mm. Dimensões da cuba: Comprimento: 1000 mm, Largura: 600 mm, Altura: 500 mm. Marca GERAÇÃO/Modelo CD29.	1
	MESA INOX 1900 X 700 MM	3
	ESGUICHO DE PRESSÃO: Esguicho de pressão sem misturador; material: aço inoxidável com conexões no mesmo material; para pré-lavagem de gêneros alimentícios em cozinha industrial com o jato d'água "em forma de chuveirinho"; fixação na parede. Marca: ÔNIX Torneira P/ Cozinha Gourmet Alta.	1
	CARRO INOX 400 KG	1
Preparação/Cozinhão	FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS: Fogão industrial de central com 6 bocas; construído em aço inoxidável AISI-304 liga 18.8; alimentado por GLP (gás liquefeito de petróleo), consumo máximo de GLP em baixa pressão: 3,6 kg/h; grelhas 40x40cm em ferro fundido, com queimadores duplos em ferro fundido; equipada com calha frontal e dreno para escoamento de gordura; com bandeja inferior coletora de resíduos em aço inoxidável; prateleira inferior gradeada em aço inoxidável; sapatas niveladoras ajustáveis; kit de instalação da válvula reguladora de pressão de gás; a instalação deverá ser inclusa em acordo com a NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão e NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. Comprimento: 1490 mm; Largura: 1230 mm; Altura: 900 mm. MARCA: BF COZINHAS MODELO: BF1001	1
	CHAPA BIFETEIRA:	2



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



Chapa bifeteira superior lisa e/ou ranhurada, com tampo superior e revestimentos laterais construídos totalmente em aço inoxidável 304 liga 18.8, com queimadores tubulares em aço inoxidável ou carbono ou esmaltado; consumo máximo de GLP: 2 kg/h; equipada com calha frontal, dreno e recipiente em aço inoxidável para escoamento e coleta de gordura; gabinete deve ter comprimento e largura compatível com a chapa; sapatas niveladoras ajustáveis; kit de instalação da válvula reguladora de pressão de gás; a instalação deverá ser inclusa em acordo com a NBR 14177 - Tubo flexível metálico para instalações de gás combustível de baixa pressão e NBR 15076 - Dispositivo supervisor de chama para aparelhos que utilizam gás como combustível. Comprimento: 1000 mm; Largura: 1000 mm; Altura: 900 mm. MARCA: BF COZINHAS MODELO: BF1001.	
CALDEIRÃO INDUSTRIAL 300L AUTOCLAVADO: Caldeirão industrial, construído totalmente em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8; capacidade: 300 l; aquecimento a gás com queimadores tubulares em aço inoxidável; consumo máximo (GLP): 3,60 kg/h; com chama dupla; painel em aço inoxidável; tampo do tipo autoclavado construído em aço inoxidável equipado com válvula de segurança; torniquetes extra reforçados; fechamento hermético através de gaxeta de vedação em neoprene; sistema de abertura e fechamento composto por amortecedores especiais; cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; válvula de escoamento; torneira giratória; válvula para nível de camisa, duas válvulas de segurança e manômetro para indicação da pressão de trabalho; chaminés para exalação de gases, com atendimento a NR13 - Caldeiras, Vasos de Pressão e Tubulações. Diâmetro: 1180 mm; Altura: 940 mm. MARCA INOVEN / MODELO CGVAC300.	1
CALDEIRÃO AMERICANO INDUSTRIAL 300 L: Caldeirão americano industrial, construído totalmente em aço inoxidável AISI-304, liga 18.8; capacidade: 300 l; aquecimento a gás com queimadores tubulares em aço inoxidável; consumo máximo (GLP): 3,60 kg/h, com chama dupla; painel de controle em aço inoxidável; tampo do tipo americano equipado com dobradiça reforçada e cabo extensor em aço inoxidável com manípulo em baquelite; válvula de escoamento, torneira giratória, válvula para nível de camisa, duas válvulas de segurança e manômetro para indicação da pressão de trabalho; chaminés para exalação de gases; com atendimento a NR13 - Caldeiras, Vasos de Pressão e Tubulações. Diâmetro: 1150 mm; Altura: 950 mm. MARCA INOVEN / MODELO CGVA300.	1
FORNO INDUSTRIAL COMBINADO: Forno Combinado Vertical Elétrico Wictory WCAA-20VE. Modelo: Analógico. Painel de Comando: Digital. N°de Refeições (aprox.): 1050/turno. Capacidade de GN'S: 20 GN'S 1/1. Tensão Trifásica (V): 220V/380/440. Potência instalada (w): 33000. Consumo de Energia (Kw/h): 25. Pressão de Entrada de Água: 0,8/2Kgf/cm². Entrada de Água (BSP): 3/4". Dreno: Ø1.1/4". Altura (mm): 2005. Largura (mm): 905. Profundidade (mm): 900. Peso total (kg): 200. Com sensor de núcleo. Rack Móvel. Capacidade de produção: 1050 refeições. Matéria Prima: Aço Inox AISI304 e AISI430. Dimensões: Altura (mm): 1800. Largura: (mm): 580. Profundidade (mm): 965. Faixa temperatura 0 A 300°C. Aplicação: carro extrator para auxiliar o movimento e encaixe perfeito nos fornos combinados. Feito para ser utilizado em conjunto nos fornos. MARCA: WICTORY MODELO: WCAA-20 VE + RACK MÓVEL.	1
MESA INOX UMA CUBA	1
MESA INOX 1500 X 700 MM: Mesa lisa de centro; material: aço inoxidável AISI 304 escovado; com prateleira inferior lisa em aço inoxidável e sapatas niveladoras em nylon com pés ajustáveis. Comprimento: 1500 mm; Largura: 700 mm; Altura: 900 mm. MARCA: ARTFRIO MODELO: ESPECIAL.	2
LAVATÓRIO AUTOMÁTICO	1
SISTEMA DE EXAUSTÃO DA ILHA DE COCÇÃO	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



	SISTEMA DE EXAUSTÃO DOS CALDEIRÕES	1
	SISTEMA DE EXAUSTÃO DOS FORNOS COMBINADOS	1
	SISTEMA DE EXAUSTÃO DA MÁQUINA DE LAVAR	1
	CARRO CANTONEIRA: Carro cantoneira para transporte de recipientes gastronômicos (GNs); material: aço inoxidável AISI 304, em estrutura tubular em aço inoxidável de Ø 1.1/4" com contraventamento; capacidade mínima de 16 GNs 1/1 65 mm. Conjunto de rodízios Ø4" em poliuretano, sendo os rodízios posteriores giratórios com freio. Comprimento: 410 mm; Largura: 570 mm; Altura: 1590 mm. MARCA: ARTFRIO MODELO: ESPECIAL.	2
	APARELHO PURIFICADOR 3L	1
	CARRO PARA DETRITOS	1
	BALCÃO TÉRMICO: Balcão/self service térmico para distribuição de gêneros alimentícios; material: aço inoxidável AISI 304; gabinete inferior; tanque banho maria para comportar até 5 recipientes do tipo GN 1/1-200 com alças móveis e tampa; protetor salivar em vidro curvo; iluminação fluorescente; corre bandeja duplo lateral removível; tensão 220V; temperatura de trabalho: +70° a +90°C; com válvula de entrada para abastecimento de água e de drenagem para remoção de água; pés niveladores de altura em nylon. Comprimento: 1795 mm; Largura com bandejas: 1270 mm; Profundidade: 250 mm. MARCA: BR&SP MOD. ESPECIAL.	2
Montagem, Distribuição, Referência	BALCÃO REFRIGERADO: Balcão/self service térmico para distribuição de gêneros alimentícios refrigerados; gabinete inferior; material: aço inoxidável AISI 304, para comportar até 4 recipientes do tipo GN 1/1 com alças móveis e tampa; protetor salivar em vidro curvo; iluminação fluorescente; corre bandeja duplo lateral; tensão 220V; sistema completo de controle de temperatura e temperatura de trabalho: 0° a +5°C; pés niveladores de altura em nylon. Comprimento: 1500 mm; Largura: 620 mm. MARCA: BF COZINHAS MODELO: BF1001.	1
	PASS THROUGH AQUECIDO: Pass through para distribuição de gêneros alimentícios aquecidos; material do corpo: aço inoxidável; material de isolamento térmico poliuretano expandido; corpo com 4 (quatro) portas sendo 2 (duas) de cada lado; cremalheira para regulagem das prateleiras ou GN's com capacidade: 68 GN 1/1 65 com alças móveis e tampa; tensão 220V; gaxeta siliconada flexível; temperatura de trabalho entre 60°/70°C; aquecimento por resistência elétrica; controle de temperatura por termostato digital. Comprimento: 1400 mm; Largura: 870 mm; Altura: 2000 mm. MARCA: BR&SP MOD. ESPECIAL	1
	PASS THROUGH REFRIGERADO: Pass through para distribuição de gêneros alimentícios refrigerados; construção interna e externa em aço inoxidável, face inferior (base) e face posterior (fundo traseiro) em alumínio liso naval; gás ecológico de refrigeração R134A; material de isolamento térmico em poliuretano injetado de alta densidade com 60mm de espessura que garante maior rendimento térmico, livre de cfc, sustentável e não agride a camada de ozônio; com 4 (quatro) portas sendo 2 (duas) de cada lado; capacidade: 68 GN 1/1 65 com alças móveis e tampa, guias multifuncionais em aço inoxidável próprias para receber GN'S 2/1 OU 1/1; volume interno: 1200 l; tensão 220V/1 - 60HZ, potência: 674W; painel elétrico blindado que protege contra umidade e evaporação automática de água de degelo sistema frost free (dispensa ponto de dreno), controle da temperatura através de termocontrolador digital, temperatura de trabalho: 2° a 6°C; sapatas niveladoras confeccionadas em nylon para ajuste de altura. Comprimento: 1400 mm; Largura: 880 mm; Altura: 2050 mm. MARCA ELVI MOD. ESPECIAL	1
	CARRO INOX COM TRÊS PLANOS	2
	MESA INOX 1500 X 700 MM	1
	MÓDULO PORTA BANDEJA E TALHERES:	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



Módulo distribuição porta bandeja e talheres; construído inteiramente em material aço inoxidável AISI 304, bitola 20, 30x30x1,0mm; plano superior com suporte com 5 GN1/3-100 provido de contramento do mesmo material dos montantes para acondicionar talheres e dois planos bases de apoio para bandejas; sapatas niveladoras de plástico. Comprimento: 1030 mm; Largura: 640 mm; Altura: 1590 mm. Modulo distribuição / Marca: Imperial Brasil / Modelo: Mod Distribuição.	
BALANÇA ELETRÔNICA 15 KG	1
BEBEDOURO INDUSTRIAL 200 L: Bebedouro água do tipo industrial, material do gabinete em aço inoxidável; serpentina interna em aço inoxidável AISI 304; com quatro torneiras, sendo no mínimo duas do tipo jato/esguicho; sistema de filtragem interna de fácil acesso e manutenção; com capacidade de armazenamento e refrigeração de água: 200 L; uso de gás ecológico; tensão: 220V, testado e aprovado junto ao INMETRO e em atendimento à ABNT NBR16.098/2012. Dimensões aproximadas: Comprimento: 1500 mm, Largura: 600 mm, Altura: 1160 mm.	2
APARELHO PURIFICADOR 3L	1
LAVATÓRIO PARA AS MÃOS: Pias fixas de granito	3
CATRACA COM LEITOR: Conjunto controle acesso área restrita, equipamento controle acesso área restrita. Catraca com leitor de cartão RFID, teclado numérico e leitor de digitais.	2
CATRACA PNE: Conjunto controle acesso área restrita, equipamento controle acesso area restrita. Catraca com acessibilidade para cadeirantes - PNE, com leitor de cartão RFID, teclado numérico e leitor de digitais	1
LEITOR DE CARTÃO: Identificador biométrico digital, tipo: controle de acesso, componentes: leitor encapsulado, alimentação: 12 vdc v, aplicação: pesquisar e identificar pessoas, características adicionais: controle por impressão digital, cartão proximidade.	3
LEITOR DE QR CODE USB: Leitora código barra, leitora de QR CODE USB	3
LEITOR BIOMÉTRICO USB: Leitor biométrico tipo ótico de prisma de vidro com resolução de 500 DPI.	2
IMPRESSORA TÉRMICA NÃO FISCAL: Impressora térmica, impressora - térmica de cupom não fiscal	2
BOBINA TÉRMICA: Bobina papel impressora, tipo papel: térmico, comprimento: 40 m, largura: 80 mm, aplicação: impressora Epson TM-T20. Bobina térmica para impressão de cupom FISCAL	1
CARTÃO DE IDENTIFICAÇÃO: Cartão de PVC padrão MIFARE personalizado	7 0 0 0
MESA REFEITÓRIO 1200 X 700 MM: Mesa refeitório para 4 lugares; material tampo: granito polido de cor branca, espessura mínima 20 mm; material da estrutura: base da mesa dupla em liga de alumínio polido (reforçado), tubo quadrado de 50x50mm, garantindo maior resistência e durabilidade ao produto; comprimento dos pés 750mm em alumínio fundido, parte inferior das travessas que suportam o tampo até o piso distância de 700 mm e entre os pés de 1100x600 mm; tampo apoiado diretamente nas 04 (quatro) bases e nas 04 (quatro) barras laterais com pontos de fixação em silicone (adesivo): Comprimento: 700 mm; Largura: 1200 mm; Altura: 750 mm. MARCA RUBIM	5 0



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



	CADEIRA REFEITÓRIO: Cadeira refeitório em estrutura em alumínio polido tudo 7/8 de parede de 1,5mm, material assento e encosto: polipropileno de alta densidade, com proteção; leve, empilhável e super-resistente; estrutura em alumínio, acabamento superficial polipropileno; sem braços; com alta durabilidade, antiferrugem, fácil manutenção e limpeza; com cor verde; sapatas reguláveis em polipropileno ou nylon com pés ajustáveis; Suporta 150 kg. Encosto 295(A)x415(C); Assento: 415(C)x421 (L). Marca/Modelo: Criativa / Alumínio	2 1 0
	CARRO PARA DETRITOS	2
Higienização, armazenamento de utensílios	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA: Máquina industrial de lavar louça; matéria: aço inoxidável AISI 304 e demais materiais utilizados com resistência à ação corrosiva de detergentes e ácidos dos alimentos; capacidade mecânica de 72 gavetas por hora com acomodação de cada gaveta de 18 a 26 pratos ou até 9 bandejas lisas ou estampadas ou até 240 talheres; tempo de cada ciclo de até 120 segundos; consumo de água: 2 a 3 litros por ciclo; temperaturas aproximadas atingidas nos processos: lavagem: 55°C a 65° e enxague: 80°C a 90°C; painel de comando: uma tecla de liga/desliga; tensão: 220V/trifásico; mesas auxiliares de canto de 1000x600x880mm aproximadamente; mangueira de conexão de água e de esgoto: 2 metros cada. Comprimento: 620 mm; Largura: 680 mm; Altura com cobertura fechada: 1400 mm; Altura com cobertura aberta: 1810 mm. LAVADORA NT 500 3T.	1
	CARRO PARA TALHERES: Carro de recolhimento e remolho para talheres; material: aço inoxidável AISI 304; com contraventamento em tubos de aço inoxidável Ø 1"; capacidade mínima: 70 l; cuba equipada com dreno inferior com fecho rápido 3/4"; fundo perfurado removível com uma gaveta 540x540mm; dotado de quatro rodízios reforçados, sendo dois fixos e dois giratórios de Ø 4". Comprimento: 700 mm; Largura: 700 mm; Altura: 500 mm. MARCA: BR&SP MOD. ESPECIAL	1
	GUICHÊ METRALHADORA: Guichê Metralhadora em aço inox com 4 divisões.	2
	ARMÁRIO/GABINETE INOX: Armário arquivo, revestimento laminado melamínico material madeira aglomerada MDP, quantidade portas: 1 (um), quantidade gavetas: 4 (quatro). Dimensões aproximadas: Comprimento: 500 mm; Largura: 500 mm; Altura: 1650 mm. Marca/Fabricante Nobre – Roupeiro12p	1
	TANQUE INOX	2
	ESTANTE INOX 1800 X 500 MM:	3
	CARRO PARA DETRITOS	1
Demais	GERADOR DE ENERGIA	1
	FILTRO DE ÁGUA: Filtro de água industrial; material: aço inoxidável AISI 304; para tratamento de água potável conforme Portaria nº 2.914, de 12 de dezembro de 2011 do Ministério de Saúde; vazão: 2000 litros/hora; manutenção: Retro lavagem a cada 7 dias e troca de refil anual; tubulação: 3/4" x 3/4"; pressão de trabalho: Min 2 kgf/cm² / Máx 5 kgf/cm²; Instalação: Ligado após hidrômetro / bomba de recalque. Dimensões aproximadas: Diâmetro 370 mm; Altura: 1200 mm. Modelo: FCI 2000 - Marca/Fabricante: Pirafiltro.	1



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



ANEXO C - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO (IMR)

INDICADOR – QUALIDADE DO SERVIÇO PRESTADO PELA CONCESSIONÁRIA	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o efetivo cumprimento dos serviços no Restaurante Universitário à comunidade acadêmica da Unifesspa com o acesso a uma alimentação de qualidade, seguindo os requisitos especificados neste Termo de Referência e seus anexos.
Meta a cumprir	Atendimento mínimo a 95% dos requisitos especificados neste Termo de Referência e seus anexos.
Instrumento de medição	<i>Check-list</i> de Acompanhamento e Fiscalização do Restaurante Universitário (ANEXO C-I);
Forma de acompanhamento	Vistoria, pela Comissão de Fiscalização do Contrato, do cumprimento das exigências elencadas no Contrato e Termo de Referência.
Periodicidade	Diário e Mensal
Mecanismo de Cálculo	Será atribuído pesos aos critérios do ANEXO C-I com peso de 0 para os itens negativos, 1 para os pontos de necessidade de melhoria e 2 para os pontos que estão em concordância com o Termo de Referência, Contrato e anexos; A pontuação será somada e multiplicada pelos pesos para que o pagamento seja ajustado conforme a pontuação obtida.
Início de Vigência	Data do início dos serviços.
Sanções	De acordo com o Contrato, o Termo de Referência e seus anexos.
Observações	Este Instrumento de Medição de Resultado não restringe nem prejudica a aplicação de demais penalidades previstas no Contrato, Termo de Referência e seus anexos.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



ANEXO C-I - Formulário/Check-list de acompanhamento e fiscalização diária do contrato:

Período correspondente: _____

Fiscal responsável: _____

Colaborador/Preposto: _____

Item	Data:	Data:	Data:	Data:	Data:
EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES					
1. Organização e limpeza das câmaras e freezers e sem contaminação cruzada					
2. Organização e limpeza do estoque seco					
3. Organização e limpeza da cozinha					
4. Organização e limpeza do refeitório					
5. Banheiros e lavatórios para mãos limpos e equipados (papel, sabão e gel)					
6. Vestiário dos funcionários limpos					
7. Ausência de goteiras, vazamentos, lâmpadas queimadas, etc. ou resolução rápida conforme manutenção.					
EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS					
8. Equipamentos, móveis e utensílios conservados limpos					
9. Balcões de distribuição e mesas de apoio limpos					
10. Lixeiras limpas e funcionando					
11. Equipamentos funcionando adequadamente					
12. Manutenção em dia, conforme cronograma					
FUNCIONÁRIOS					
13. Corretamente uniformizados e com EPIs					
14. Com asseio pessoal (unhas cortadas, sem esmalte, sem adornos, sem maquiagem, sem barba e cabelos protegidos)					
15. Não fumam, falam, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem ou manipulam dinheiro, celular, etc.					
CARDÁPIO					
16. Divulgação do cardápio diário					
17. Conformidade com o cardápio prévio aprovado					
18. Degustação/características organolépticas: 1º Horário/Preparação: _____ 2º Horário/Preparação: _____					
19. Porcionamento adequado do prato principal					



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



20. Temperatura adequada das cubas: 1º Saída: 2º Rampa: 3º Meio:					
BOAS PRÁTICAS					
21. Embalagens e alimentos submetidos a processo de higienização					
22. Embalagens e matérias-primas íntegras e/ou etiquetadas quando abertas.					
23. Ausência de alimentos vencidos ou próximo do vencimento ou com características organoléticas inadequadas					
24. Alimentos pronto devidamente etiquetados					
25. Lixo externo corretamente armazenado na área interna e externa					
26. Ausência de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida					
27. Ausência de insetos ou pragas no ambiente					
ADMINISTRAÇÃO					
28. Horário de abertura e fechamento dos caixas e refeitórios adequados					
29. Acompanhamento integral da RT					
30. Ausência de reclamações dos usuários (e-mail/ouvidoria)					
31. Nível de satisfação dos usuários > 85%					
32. Atendimento rápido a resolução das ocorrências					

Detalhes das ocorrências:

Outras ocorrências identificadas:

Providências a serem tomadas (prazo para resposta/justificativas 05 dias corridos):



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
EQUIPE DE PLANEJAMENTO DA CONTRATAÇÃO



Nome e assinatura dos Fiscais:

Assinatura

Assinatura

Nome e assinatura do representante da empresa: _____

Marabá, ____ de _____ de _____