

**MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021**



**SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO**

**INSTITUTO DE ESTUDOS DO TRÓPICO ÚMIDO**

(Processo Administrativo nº 23479.005590/2023-41)

**CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

**1.1. Escolha da proposta mais vantajosa para a concessão não onerosa de uso administrativo de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado à lanchonete da Unidade II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus Xinguara, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.**

**TABELA I – CONCESSÃO NÃO ONEROSA**

| ITEM     | ESPECIFICAÇÃO  | CATSER |
|----------|--|--------|
| <b>1</b> | Concessão de uso não onerosa de espaço físico reservado à lanchonete da Unidade II, do Campus Xinguara | 19356  |

**TABELA I A– CARDÁPIO MÍNIMO (SUBITENS) A SER CONSIDERADO / PREÇO MÁXIMO ACEITÁVEL**

| Item | Unidade | Descrição dos Produtos                                    | Preço Unitário Máximo Aceitável |
|------|---------|---|---------------------------------|
| 01   | Und     | Salgado Frito (mínimo de 100 g)                           | 2,91                            |
| 02   | Und     | Salgado Assado (mínimo de 100 g)                          | 3,75                            |
| 03   | Und     | Misto Quente (mínimo de 90 g)                             | 5,73                            |
| 04   | Und     | Pão de Queijo (mínimo de 80 g)                            | 2,96                            |
| 05   | Und     | Pão com Manteiga (mínimo de 60 g)                         | 1,83                            |
| 06   | Und     | Tapioca (mínimo de 50 g)                                  | 5,33                            |
| 07   | Fatia   | Bolo simples (sem recheio e/ou cobertura (mínimo de 130g) | 3,52                            |
| 08   | Copo    | Café com Leite (mínimo de 200 ml)                         | 2,00                            |
| 09   | Copo    | Café (mínimo de 200 ml)                                   | 2,00                            |
| 10   | Lata    | Refrigerante (lata de 200 ml)                             | 2,82                            |

|   |         |   |                  |
|---|---------|---|------------------|
| 11  | Lata    | Refrigerante (lata de 350 ml)           | 4,24             |
| 12  | Garrafa | Refrigerante (2 Lt)                     | 11,66            |
| 13  | Copo    | Sucos de Frutas (mínimo de 200 ml)      | 2,10             |
| 14  | Garrafa | Água Mineral (mínimo de 500 ml)         | 2,03             |
| 15  | Und     | Achocolatado (mínimo de 200 ml)         | 2,78             |
| 16  | Und     | Suco industrializado (mínimo de 200 ml) | 2,93             |
| 17  | Und     | Pudim (mínimo de 100 gramas)            | 5,49             |
| <b>Valor total da cotação para lanchonete</b> |         |   | <b>R\$ 64,08</b> |

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como comum(ns), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. Os valores usados na definição do cardápio mínimo foram obtidos por meio de pesquisa no painel de preços e diretamente com fornecedores, utilizando-se a média, as pesquisas constam em anexo a este processo.

1.4. Os itens elencados no cardápio são mínimos obrigatórios que devem ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, podendo a mesma comercializar outros itens desde que não sejam proibidos pela CONCEDENTE e que sejam compatíveis com os praticados no mercado, devendo ser submetidos previamente à aprovação da CONCEDENTE.

1.5. O cardápio mínimo não constitui qualquer compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima por parte da Unifesspa, uma vez que o valor dos lanches será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONCESSIONÁRIA, a qual deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

1.6. A Unifesspa poderá subsidiar um determinado número de lanches a alunos de graduação regularmente matriculados, de acordo com os critérios estabelecidos em normativo interno. Os demais grupos de usuários pagarão o valor integral do lanche.

1.7. Os pagamentos devidos à CONCESSIONÁRIA, com relação aos lanches subsidiados, dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

1.8. Os quantitativos de lanches 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 da contratação é de 30 (trinta) meses contados do(a) assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.9.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista a necessidade possibilitar a oferta de serviços dignos de alimentação para toda a Comunidade Universitária, terceirizados e visitantes, e que estes possam realizar a aquisição de lanches em um menor espaço de tempo e com maiores opções de cardápios, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

1.10. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2024, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 18657063000180-0-000001/2024;
- II) Data de publicação no PNCP: 29/05/2024;
- III) Id do item no PCA:
- IV) Classe/Grupo: 721 - serviços imobiliários relativos a locação ou arrendamento;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158718-18/2024.

### **3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO**

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. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO**

#### **Sustentabilidade**

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. 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.

#### **Subcontratação**

4.2. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### **Garantia da contratação**

4.3. Não haverá exigência da garantia da contratação dos artigos 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

4.4. O Contratado deverá realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

#### **Vistoria**

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00.

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

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

4.7.1. A vistoria deverá ser agendada previamente com o Instituto de Estudos do Trópico Úmido por meio dos telefones: (94) 2101-5934 / 1082 ou e-mail: ietu@unifesspa.edu.br.

4.8. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

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

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, sob pena de inexecução e suas respectivas consequências;

5.1.2. A CONCESSIONÁRIA deverá manter um quadro de pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, de modo que possibilite um perfeito e rápido atendimento dentro dos padrões estabelecidos pela legislação vigente.

5.1.2.1. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão apresentar comportamento adequado no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez

5.1.2.2. Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão estar credenciados junto a Unifesspa, a qual só permitirá a entrada dos mesmos devidamente credenciados

5.1.3. Pela comercialização dos lanches a CONCESSIONÁRIA cobrará até o limite do preço vencedor da licitação, não podendo majorá-lo.

5.1.4. O valor dos lanches será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer responsabilidade neste sentido.

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

5.1.6. É vedado o fornecimento de todo e qualquer tipo de bebida alcoólica; todo e qualquer tipo de tabaco; todo e qualquer tipo de medicamento ou produto químico-farmacêutico. Também são proibidas propagandas comerciais por parte da concessionária nas paredes ou na área de consumo

5.1.7. Não será permitida a utilização do imóvel para fim diverso do previsto no objeto deste Termo de Referência

### Kit lanche

5.2. O kit lanche deverá ser servido diariamente, conforme calendário informado pela instituição. A refeição terá parte do seu valor subsidiado pela Unifesspa.

5.3. 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.

5.4. O cardápio mensal deverá ser apresentado à fiscalização para análise, adequações e aprovação com 5 (cinco) dias úteis de antecedência.

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

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

5.7. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada, amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.

5.8. O kit lanche deverá ser composto minimamente de:

5.8.1. - 01 (uma) opção de bebida

5.8.2. - 01 (uma) opção de acompanhamento

5.8.3. - 01 (uma) opção de fruta

5.9. Deverá ser considerado as sugestões dispostas nos quadros abaixo.

5.9.1. Deverão ser ofertadas opções sem açúcar, caso seja solicitado.

5.9.2. O açúcar e o adoçante devem ser disponibilizados para uso do cliente.

5.9.3. Estão vetados o uso de leite não pasteurizado, salsichas, carnes de hambúrguer.

#### Quadro 1 – Opções de bebidas a serem ofertadas no kit lanche.

| Opção  | Tipos                  | Descrição  | Per capita total porção | Frequência |
|--------|------------------------|--|-------------------------|------------|
| Bebida | Café com leite         | Infusão preparada com café torrado e moído, tradicional, tipo 1, sendo este disponibilizado quente em garrafa térmica. Leite Integral líquido, pasteurizado, aquecido, disposto em garrafa do tipo térmica. O leite e o café deverão ser disponibilizados em garrafas térmicas separadas. Açúcar e adoçante ficam disponíveis para uso do cliente. | 200ml                   |            |
|        | Achocolatado           | Achocolatado de primeira qualidade e leite integral pasteurizado.<br>O leite deverá ser disponibilizado aquecido e em garrafas térmicas. O achocolatado em pó fica disponível para uso do cliente.   | 200 ml                  |            |
|        | Suco natural de frutas | Suco preparado com polpa de frutas, sabores diversos, diluição conforme o fabricante.  | 200 ml                  |            |

#### Quadro 2 - Opções de acompanhamentos a serem ofertados no kit lanche.

| Opção          | Tipos                         | Descrição   | Per capita total porção | Frequência |
|----------------|-------------------------------|---|-------------------------|------------|
| Acompanhamento | Salgado assado                | Salgados em sabores diversos.   | Mínimo de 100 g         |            |
|                | Tapioca simples com margarina | Tapioca feita com fécula de mandioca, acrescida de sal e margarina.   |                         |            |
|                | Tapioca com recheio           | Tapioca feita com fécula de mandioca, acrescida de sal, margarina e recheio de: queijo, frango, carne seca ou ovo.                              |                         |            |
|                | Cuscuz de milho simples       | Cuscuz de flocão de milho   |                         |            |
|                | Cuscuz de milho com recheio   | Cuscuz de flocão de milho, recheado com: queijo, frango, ovo ou carne seca.   |                         |            |
|                | Bolo                          | Bolo de milho, trigo, cenoura, macaxeira, arroz.  |                         |            |
|                | Misto                         |   |                         |            |
|                | Pão com queijo                | Pão do tipo francês, com peso total de 50g, acrescido de margarina e 40g de queijo do tipo mussarela, pasteurizado, inspecionado e certificado. |                         |            |
|                | Pão com ovo                   | Pão do tipo francês, com peso total de 50g, acrescido de 1 (um) ovo médio frito.  |                         |            |
|                | Pão de queijo                 |   |                         |            |

**Quadro 3 - Opções de frutas a serem ofertadas no desjejum.**

| Opção  | Tipos   | Descrição   | Per capita total porção | Frequência |
|--------|---|---|-------------------------|------------|
| Frutas | Abacaxi, banana, laranja, melancia, goiaba, mamão, tangerina, uva, manga, maçã, melão etc.<br>Unidade ou fatia. | As frutas devem ser de 1º qualidade, devidamente higienizadas. Quando servidas em fatia devem ser embaladas em porções individuais. | 100 a 150 g             |            |

**Controle de lanches subsidiados**

5.10. A CONCEDENTE disponibilizará um sistema de controle confiável e auditável, para operação e fornecimento de relatório do fechamento diário e mensal do controle de lanches que será usado para o faturamento mensal da empresa em relação a lanches subsidiados.

5.11. O sistema de controle possibilitará a geração de relatórios quantitativos de lanches a fim de subsidiar a CONCESSIONÁRIA no processo de pagamento, nos termos do **item 8** do presente TR.

### Obrigações da concedente

5.12. Pagar à CONCESSIONÁRIA o valor resultante do ressarcimento dos lanches subsidiados, mediante o registro do efetivo fornecimento, no prazo e condições estabelecidas no neste Termo de Referência.

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.

### Local e horário da prestação dos serviços

5.13. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: nas dependências da Unifesspa, Campus Xinguara, Unidade II, Prédio do Centro de Convivência do IETU, localizado na Rua Alberto Santos Dumont, S/N, Jardim Universitário, CEP 68557-335, Xinguara-PA.

5.14. O funcionamento se dará nos seguintes horários:

5.14.1. Lanchonete: de 7:30 às 20:30, de segunda à sexta-feira.

5.14.2. Durante o período de recesso, férias, greve ou outro tipo de paralisação das atividades da Unifesspa, o horário de funcionamento da lanchonete poderá ser modificado, desde que com prévia autorização da CONCEDENTE.

### Rotinas a serem cumpridas

5.15. Suprimido por não se encaixar na proposta.

### Materiais a serem disponibilizados

5.16. O licitante vencedor receberá as dependências e instalações mediante contrato de concessão de uso após serem vistoriadas pelas partes interessadas, cabendo-lhe adquirir e instalar os equipamentos e mobiliário necessários, bem como a aquisição de todos os utensílios de copa e cozinha, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.

5.17. A CONCESSIONÁRIA repassará o levantamento dos bens próprios instalados no prédio, devendo instalar preferencialmente equipamentos Classe “A” para economia de energia.

5.18. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento da lanchonete, ficam sob inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como a conservação e limpeza/higienização.

5.19. Qualquer alteração ou ampliação que implique em obras ou modificações dos espaços, só poderão ocorrer após aprovação da CONCEDENTE.

5.20. A CONCESSIONÁRIA deverá seguir as normas federais, estaduais e municipais, higiênico sanitárias e os procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, pré-preparo e acondicionamento, a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária e nutritiva dos lanches, Anexo A.

### Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.21. A Unifesspa – Campus Xinguara conta com mais de 370 alunos de graduação ativos distribuídos em três turnos, conforme descrito abaixo:

TABELA II - Distribuição de alunos matriculados no campus Xinguara:

| Turno                    | Quantidade |
|--------------------------|------------|
| Manhã                    | 11         |
| Noite                    | 139        |
| Integral (manhã e tarde) | 234        |

**Fonte:** SIGAA - SIG Unifesspa, 2024.

5.22. Outros potenciais usuários dos serviços são os discentes de pós-graduação, os servidores (docentes e técnicos administrativos) da Unifesspa e funcionários terceirizados do campus Xinguara.

5.23. Considerando a possibilidade de subsídio de lanches, foi realizado um levantamento com a comunidade acadêmica do Campus de Xinguara entre os meses de outubro e novembro do ano de 2023, sendo que dos mais de 370 alunos de graduação ativos no campus, 210 responderam à pesquisa e 209 alunos manifestaram interesse em adquirir lanches na lanchonete do campus de Xinguara, caso exista um subsídio do valor por parte da Unifesspa.

### **Manutenção preventiva e corretiva**

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

5.25. 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.

### **Especificação da garantia do serviço (art. 40, §1º, inciso III, da Lei nº 14.133, de 2021)**

5.26. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido [na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990](#) (Código de Defesa do Consumidor).

## **6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO**

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

### **Preposto**

6.6. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.



6.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

### **Fiscalização**

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

### **Fiscalização Técnica**

6.9. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.10. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.11. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.12. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.13. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.14. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual ([Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII](#)).

### **Fiscalização Administrativa**

6.15. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.16. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

### **Gestor do Contrato**

6.17. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.18. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.19. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.20. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.21. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.22. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.23. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. Mensalmente será aferido o número de lanches subsidiados efetivamente fornecidos, mediante RELATÓRIO/BOLETIM DE MEDIÇÃO anuído pela Gestão do contrato, e pago o valor apurado pela Unifesspa à empresa CONCESSIONÁRIA.

7.2. A medição para pagamento da CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA, referente aos discentes subsidiados, se dará por ressarcimento integral ou parcial de cada lanche efetivamente contabilizado no mês, conforme item 8 deste instrumento.

### Do recebimento

7.3. Suprimido por não se encaixar na proposta.

### Forma de pagamento

7.4. Suprimido por não se encaixar na proposta.

### Forma de pagamento

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

7.6. O pagamento a ser efetuado pela CONCEDENTE referir-se-á a subsídios de lanches fornecidas aos estudantes, podendo o subsídio ser no valor integral ou parcial do lanche. No primeiro caso, a Unifesspa ressarcirá integralmente o valor unitário do lanche 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 lanches subsidiados servidas no mês.

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

VEst = Valor pago pelos usuários (estudantes subsidiados parcialmente)

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

7.8. 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 lanches servidos na lanchonete, devidamente comprovados através dos relatórios diários emitidos pelo sistema de controle.

7.9. 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.

7.10. 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. 68 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.11. 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.

7.12. 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:

7.13. o prazo de validade;

7.14. a data da emissão;

7.15. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.16. o período de prestação dos serviços;

7.17. o valor a pagar; e

7.18. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.19. 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.

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

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

7.22. 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.

7.23. 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.

7.24. 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

7.25. 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.

7.26. 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.

7.27. 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.

7.28. 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.

7.29. O pagamento feito pelos demais usuários será realizado exclusivamente pelo próprio consumidor no valor unitário do lance cobrado diretamente pela CONCESSIONÁRIA.

7.30. 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.

7.31. 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 x N x 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:

$I = (TX) \frac{(6 / 100)}{12} \quad I = 0,00016438$

$I = 365 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$

## Cessão de crédito

7.32. Suprimido por não se encaixar na proposta

## Energia Elétrica

7.33. À luz do Acórdão nº 1443/2006 - TCU - PLENÁRIO, é lícita a concessão não-onerosa de uso de áreas e instalações da Unifesspa, para o exercício das atividades inerentes ao fornecimento de lanches, tendo em vista que os vários aspectos disciplinados no referido Acórdão, considerados relevantes para justificar a concessão graciosa de uso, quais sejam: estabelecimento de autoatendimento em edifício público e que se destina ao atendimento precípua de discentes, servidores, prestadores de serviço e visitantes; apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não concorrencial, no interesse exclusivo da administração. Todos esses fatores colocam o caráter mercantil da exploração de espaços públicos como um elemento acessório do contrato de concessão de uso do bem público.

7.34. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário”. (Acórdão 1443/06-TCU-Plenário)

7.35. Além disso, considerando que: i) a Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará não visa lucro; ii) a área da lanchonete tem como destinação o benefício a comunidade universitária; iii) a cobrança do consumo de energia elétrica seria, inevitavelmente, repassada aos usuários da lanchonete, encarecendo o preço da alimentação, o que poderia ir de encontro com a justificativa de tornar desnecessário o deslocamento de servidores e discentes. Portanto a Unifesspa optou por não cobrar pelo consumo de energia elétrica.

## 8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

### Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento por MENOR PREÇO no cardápio mínimo

### Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será empreitada por preço global.

### Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

#### Habilitação jurídica

8.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. **Sociedade simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. **Sociedade cooperativa:** ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

8.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo [Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943](#);

8.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.18. Prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

#### **Qualificação Econômico-Financeira**

8.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II);

8.23. Considerando o histórico de contratações anteriores, os itens referentes a qualificação econômico financeira sofreram alteração a fim de contribuir para a competitividade do certame e sucesso da contratação.

#### **Qualificação Técnica**

8.24. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

8.25. Considerando o histórico de contratações anteriores, os itens referentes a qualificação econômicofinanceira sofreram alteração a fim de contribuir para a competitividade do certame e sucesso da contratação.

## 9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 64,08 (sessenta e quatro reais e oito centavos), conforme custos unitários apostos na tabela abaixo.

9.2. A estimativa de preço máximo aceitável foi calculada pela média aritmética, baseado em contratações similares cuja pesquisa de preço foi realizada no portal “Painel de Preços” do Ministério do Planejamento, conforme os CATMAT e de aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório, assim como também foi realizada pesquisa junto a fornecedores, conforme estabelece a IN 73/2020 – MP/SEGES.

9.3. Para a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, será utilizado o menor preço para o total dos itens referente a este cardápio mínimo descrito

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.1.1. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/Unidade: 154836;
- II) Fonte de Recursos: 1000;
- III) Programa de Trabalho: 231968;
- IV) Elemento de Despesa: 339039;
- V) Plano Interno: M4002G2304N;

10.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

Xinguara, 08 de maio de 2024.

---

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



**ANEXO A – TABELAS DE REFERÊNCIA PARA O CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO****1.1. Tabela de qualidade dos gêneros alimentícios**

| ITENS   | REFERÊNCIA  |
|---|---|
| Óleos e gorduras  | Devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius), sendo substituídos imediatamente sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma e fumaça. As sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas. |
| Azeites   | Os azeites deverão ser de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos (extra virgem e acidez máxima de 1%), oferecidos em suas embalagens originais, sem a adoção de práticas de reabastecimento.  |
| Pães  | Serão servidos sempre frescos. Os de fôrma deverão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira.   |
| Frutas, verduras e legumes.   | Deverão estar sempre frescos, sem lesões de origem física ou mecânica que alterem a sua aparência, sem existência de enfermidades e insetos, e isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos.  |
| Queijos   | Os queijos serão dos seguintes tipos: minas, prato, mussarela e parmesão (este último, para massas). Deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, com rótulo.  |
| Bombonière  | Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens originais, sem quebras.   |
| Frios e embutidos.  | Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagem à vácuo, com nome do fornecedor e data da validade na embalagem.   |
| Sorvetes  | Deverão ser servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser de massa ou picolé (industrializados).   |
| Refrigerantes   | Serão do tipo gasoso, em sabores variados, como guaraná, laranja, uva, limão, cola, etc., nas versões normal e diet, light ou zero.   |
| Café  | O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem “a vácuo”. A preparação deverá dar as melhores características de paladar ao produto servido. O café armazenado em recipientes térmicos e que não for consumido em 6 horas não poderá ser aproveitado.  |
| Água  | A água a ser utilizada para o preparo dos sucos e demais alimentos deverá ser filtrada ou mineral.  |
| Leite   | Deverá ser UHT ou pasteurizado, tipo A ou B, registrado no Ministério da Agricultura e consumido na data prevista pelo fornecedor.  |
| Iogurte   | Deverão estar em embalagem individual descartável, ser registrado no Ministério da Agricultura e ser do tipo natural ou com frutas, light, diet ou normal.  |
| Sucos   | Elaborados com frutas (in natura) frescas de primeira, higienizadas e maduras ou polpa de frutas. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas congeladas de boa qualidade. Deverá haver diversidade de sabores.      |
| Molhos  | O fornecimento de maionese, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens originais dos produtos, de vidro ou de plástico.  |
| Itens não mencionados   | Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao Termo de Concessão de Uso a que se refere este anexo, devendo observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.   |
| Observação: demais produtos e tipos poderão ser acrescentados pela Proponente para a execução dos serviços. A aceitação ou não será direito exclusivo da CONCEDENTE que, ao analisar a proposição, considerará também a preservação do padrão de qualidade exigido. |   |

**2. Composição básica sugerida para os cardápios de lanche.**



**a) Lanche**

Sugestão de itens a serem disponibilizados:

| PRODUTO                                 | VARIAÇÃO                   |
|---|----------------------------|
| Salgado Frito (mínimo de 100 g)         |                            |
| Salgado Assado (mínimo de 100 g)        |                            |
| Misto Quente (mínimo de 90 g)           |                            |
| Pão de Queijo (mínimo de 80 g)          |                            |
| Pão com Manteiga (mínimo de 60 g)       |                            |
| Tapioca (mínimo de 50 g)                |                            |
| Bolo simples (mínimo de 130g)           | sem recheio e/ou cobertura |
| Café com Leite (mínimo de 200 ml)       |                            |
| Café (mínimo de 200 ml)                 |                            |
| Refrigerante (lata de 200 ml)           | Vários sabores             |
| Refrigerante (lata de 350 ml)           | Vários sabores             |
| Refrigerante (2 Lt)                     | Vários sabores             |
| Sucos de Frutas (mínimo de 200 ml)      |                            |
| Água Mineral (mínimo de 500 ml)         |                            |
| Achocolatado (mínimo de 200 ml)         |                            |
| Suco industrializado (mínimo de 200 ml) | Vários sabores             |
| Pudim (mínimo de 100 gramas)            |                            |

A CONCESSIONÁRIA deve oferecer, diariamente, no mínimo:

- 4 (cinco) tipos de salgados sendo 2 (dois) tipos de salgados fritos e 2 (dois) tipos de salgados assados;
- 2 (cinco) opções de refrigerantes (sendo uma opção light, diet ou zero);
- 2 (dois) tipos de bolos sendo pelo menos 1 (um) simples.

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

**ANEXO B - CHECK-LIST DE ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

Unidade: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_ Horário: \_\_\_\_\_

| Área/Item   | Conformidade |   |
|---|--------------|---|
|   | S            | N |
| <b>EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS</b>  |              |   |
| 1. Organização e limpeza na área interna, livre de objetos estranhos  |              |   |
| 2. Organização e limpeza da área externa (mesas e cadeiras do refeitório limpas e higienizadas a cada uso)                        |              |   |
| 3. Organização e limpeza das geladeiras e freezers, sem contaminação cruzada  |              |   |
| 4. Organização e limpeza do estoque, armazenamento em pallets e prateleiras, separados de produtos de limpeza e objetos estranhos |              |   |
| 5. Organização e limpeza da cozinha   |              |   |
| 6. Ausência de goteiras, vazamentos, lâmpadas queimadas, etc.   |              |   |
| 7. Ausência de insetos ou pragas no ambiente  |              |   |
| 8. Equipamentos, móveis e utensílios de material adequado, em bom estado de conservação, limpos e em número suficiente            |              |   |
| 9. Balcões de distribuição e mesas de apoio limpos e higienizados frequentemente  |              |   |
| 10. Procedimentos de limpeza e desinfecção adequados e com produtos regulamentados  |              |   |
| 11. Funcionários com uniformes limpos e conservados e com EPIs (avental, bota, touca)   |              |   |
| 12. Higienização das mãos correta e com frequência recomendada  |              |   |
| 13. Asseio pessoal (unhas cortadas, sem esmalte, sem adornos, sem maquiagem, sem barba e cabelos protegidos)                      |              |   |
| 14. Não fumam, falam, cantam, assobia, espirram, cospem, tosem, comem ou manipulam dinheiro, celular, etc.                        |              |   |
| <b>CARDÁPIO</b>   |              |   |
| 15. Todos os itens obrigatórios do cardápio mínimo estão disponíveis  |              |   |
| 16. Os lanches servidos são preparados no dia e/ou imediatamente após o preparo.  |              |   |
| 17. Não há reaproveitamento dos lanches comercializados   |              |   |
| 18. Ausência de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida   |              |   |
| 19. Porcionamento adequado dos lanches e refeições, servidos obrigatoriamente pelo colaborador                                    |              |   |
| <b>BOAS PRÁTICAS</b>  |              |   |

|                      |   |  |  |
|----------------------|---|--|--|
| 20.                  | Embalagens e alimentos (especialmente FLV) submetidos a processos de limpeza e higienização adequados |  |  |
| 21.                  | Embalagens e matérias-primas íntegras e/ou etiquetadas quando abertas.                                |  |  |
| 22.                  | Ausência de alimentos vencidos ou com características organoléticas inadequadas                       |  |  |
| 23.                  | Matérias-primas e alimentos prontos armazenados em temperatura adequada                               |  |  |
| 24.                  | Descongelamento realizado de maneira adequada   |  |  |
| 25.                  | No momento do preparo, métodos que evitem contaminação cruzada  |  |  |
| 26.                  | Lixeiras com tampa e pedal, em número suficiente e regularmente esvaziadas                            |  |  |
| 27.                  | Existência de medidas de controle de vetores e pragas   |  |  |
| 28.                  | Água de consumo, sucos e gelo é potável   |  |  |
| <b>ADMINISTRAÇÃO</b> |   |  |  |
| 29.                  | Horário de abertura e fechamento dos caixas e refeitórios conforme TR                                 |  |  |
| 30.                  | Ausência de reclamações dos usuários (e-mail/ouvidoria)   |  |  |
| 31.                  | Resolução das ocorrências anteriores  |  |  |
| 32.                  | Percentual de atendimento:  |  |  |

**Resumo do acompanhamento/Ocorrências:****Providências a serem tomadas (prazo):****Resposta/justificativas da concessionária:**

|  |
|--|
|  |
|--|

---

Fiscal de contrato

---

Representante/Preposto

**ANEXO C - Tabela de sanções que poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA.**

| <b>Infração</b>   | <b>Penalidades que poderão ser aplicadas</b> |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Desorganização do ambiente, equipamentos, mesas e cadeiras do refeitório e da cozinha;</li> <li>Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.</li> <li>Falta ou irregularidade na coleta frequente do lixo e por funcionários específicos;</li> <li>Deixar de manter tabela de preços em lugares visíveis;</li> <li>Não comunicar verbal e imediatamente alguma ocorrência anormal;</li> <li>Insatisfação na pesquisa realizada junto a clientes quando o somatório de péssimo, de ruim e metade de regular for igual ou maior que 35% (trinta e cinco por cento).</li> </ul>   | Advertência                                  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Descumprimento dos horários de abertura e fechamento das Lanchonetes;</li> <li>Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados;</li> <li>Higienização inadequada do ambiente (teto, paredes, portas, janelas, luminárias), equipamentos e móveis;</li> <li>Deixar de indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;</li> <li>Não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;</li> </ul>  | Advertência e multa de grau 1                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Atrasar, sem justificativa, o início do serviço objeto do Termo de Concessão;</li> <li>Não providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONCESSIONÁRIA;</li> <li>Efetuar alteração no cardápio sem comunicação prévia;</li> <li>Funcionário fora do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, apresentando-se com bigode, barbas, relógios, unhas compridas e com esmaltes, brincos, colares, anéis, alianças, pulseiras, celulares e fones de ouvido durante o serviço, sapatilhas, sandálias, chinelos e tamancos.</li> <li>Permitir presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, chão, etc.</li> <li>Permitir presença de objetos em desuso nas unidades</li> <li>Não manter recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção;</li> </ul>   | Multa de grau 1 a 2                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Funcionários sem o adequado uso de EPI (Equipamento de Proteção Individual) e com falta ou irregularidade no uso de toucas, luvas, avental, etc.</li> <li>Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;</li> <li>Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;</li> <li>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;</li> <li>Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios, produtos de limpeza e descartáveis;</li> </ul>  | Multa de grau 2 a 3                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições;</li> <li>Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais;</li> <li>Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal ou do órgão da CONCEDENTE. Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da CONCEDENTE;</li> <li>Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento, sem aviso prévio;</li> <li>Realizar serviços adicionais aos especificados neste edital sem prévia aprovação formal dos Fiscais</li> <li>Encontrar óleo de fritura em más condições de uso;</li> <li>Manter os utensílios, descartáveis, mesas e cadeiras em número insuficiente para a execução das atividades;</li> <li>Não realizar o descongelamento sob refrigeração;</li> <li>Presença de animais, plantas, vetores ou pragas urbanas no ambiente de manipulação de alimentos;</li> <li>Falta de itens de lanche e refeição do cardápio mínimo, conforme termo de referência;</li> <li>Porcionamento inadequado dos itens do cardápio.</li> </ul> | Multa de grau 3 a 4                          |

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cobrar preços maiores do que os limites fixados, ou servir porções em quantidade/peso inferior as normais;</li> <li>• Expor preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas;</li> <li>• Manter empregados em número insuficiente para atendimento aos clientes;</li> <li>• Transportar produto em temperatura e veículos inadequados que comprometam as condições de higiene dos alimentos;</li> <li>• Servir bebidas alcoólicas;</li> <li>• Não manter os gêneros a serem utilizados em boas condições para consumo</li> <li>• Não realizar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus no momento do preparo dos mesmos</li> <li>• Deixar de realizar controle integrado de pragas e vetores urbanos.</li> <li>• Utilizar as dependências da CESSIONÁRIA para fins diversos do objeto do Termo de Concessão de Uso.</li> </ul>  | Multa de grau 5   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Não realizar o pagamento da GRU referente ao consumo de energia;</li> <li>• Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;</li> <li>• Ocorrência de casos de intoxicação alimentar comprovada;</li> <li>• Disponibilizar para consumo alimento pronto com contaminação física ou química ou biológica, ou com presença de insetos.</li> <li>• Uso de produtos de origem animal sem registro no Serviço de Inspeção Federal.</li> <li>• Uso de gêneros alimentícios fora do prazo de validade ou sem rotulagem.</li> <li>• Funcionários trabalhando sem registro formal e/ou sem carteira/atestado de saúde, ou vencidos.</li> <li>• Deixar de efetuar o pagamento de obrigações trabalhistas, previdenciárias, seguros, encargos fiscais e sociais, bem assim como todas as despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução deste contrato, por dia.</li> <li>• Após três advertência sobre insatisfação na pesquisa realizada junto a clientes.</li> </ul> | Multa de grau 6   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deixar de entregar documentação exigida neste Termo.</li> <li>• Não manter a proposta ou desistir do lance</li> <li>• Após termo de Concessão de Uso rescindido devido pesquisa insatisfatória com cliente.</li> </ul>   | Impedimento de licitar com a Unifesspa pelo período de 1 (um) ano.<br>Multa de grau 6                 |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comportar-se de modo inidôneo;</li> <li>• Fizer declaração falsa;</li> </ul>   | Impedimento de licitar com Unifesspa pelo período de 2 (dois) anos.<br>Multa de grau 6                |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apresentar documentação falsa;</li> <li>• Cometer fraude fiscal.</li> </ul>  | Impedimento de licitar com a Administração Pública pelo período de 5 (cinco) anos.<br>Multa de grau 6 |

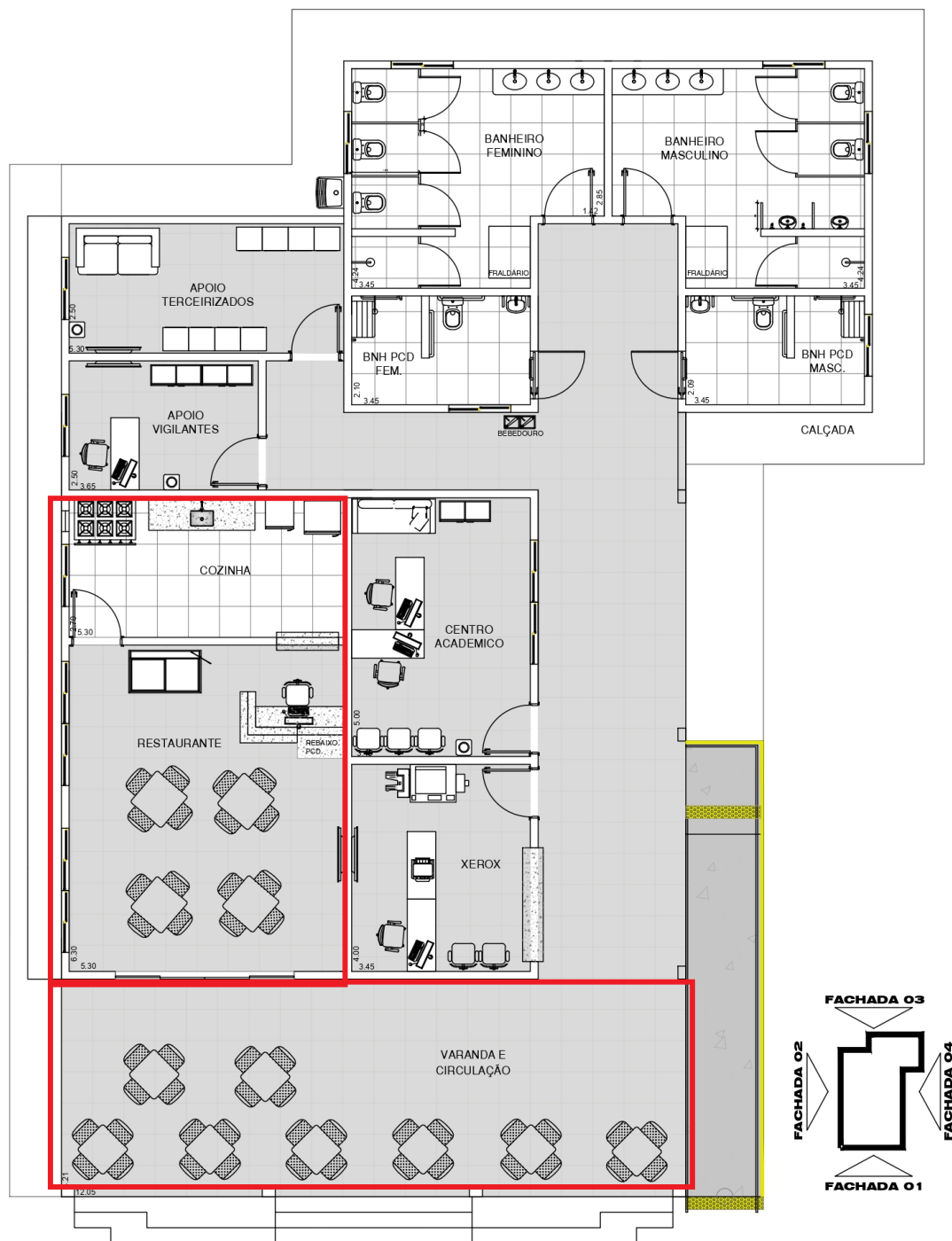
1.1. Para efeito de aplicação das multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

| GRAU | CORRESPONDÊNCIA |
|------|-----------------|
| 01   | R\$ 50,00       |
| 02   | R\$ 70,00       |

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO-DE-OBRA - LICITAÇÃO

|    |              |
|----|--------------|
| 03 | R\$ 100,00   |
| 04 | R\$ 200,00   |
| 05 | R\$ 1.000,00 |
| 06 | R\$ 2.000,00 |

**ANEXO D - Layout do Prédio do Centro de Convivência da Unidade II do Campus Xinguará**





**ANEXO E - MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

| Item  | Unidade | Descrição dos Produtos                                     | Preço Unitário<br>Máximo<br>Aceitável |
|---|---------|--|---------------------------------------|
| 01  | Und     | Salgado Frito (mínimo de 100 g)                            |                                       |
| 02  | Und     | Salgado Assado (mínimo de 100 g)                           |                                       |
| 03  | Und     | Misto Quente (mínimo de 90 g)                              |                                       |
| 04  | Und     | Pão de Queijo (mínimo de 80 g)                             |                                       |
| 05  | Und     | Pão com Manteiga (mínimo de 60 g)                          |                                       |
| 06  | Und     | Tapioca (mínimo de 50 g)                                   |                                       |
| 07  | Fatia   | Bolo simples (sem recheio e/ou cobertura) (mínimo de 130g) |                                       |
| 08  | Copo    | Café com Leite (mínimo de 200 ml)                          |                                       |
| 09  | Copo    | Café (mínimo de 200 ml)                                    |                                       |
| 10  | Lata    | Refrigerante (lata de 200 ml)                              |                                       |
| 11  | Lata    | Refrigerante (lata de 350 ml)                              |                                       |
| 12  | Garrafa | Refrigerante (2 Lt)  |                                       |
| 13  | Copo    | Sucos de Frutas (mínimo de 200 ml)                         |                                       |
| 14  | Garrafa | Água Mineral (mínimo de 500 ml)                            |                                       |
| 15  | Und     | Achocolatado (mínimo de 200 ml)                            |                                       |
| 16  | Und     | Suco industrializado (mínimo de 200 ml)                    |                                       |
| 17  | Und     | Pudim (mínimo de 100 gramas)                               |                                       |
| <b>Valor total da cotação para lanchonete/restaurante</b> |         |  |                                       |

Nome da Empresa.....

Nome do Declarante .....

Xinguara, ...../...../2024.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ  
SISTEMA INTEGRADO DE PATRIMÔNIO, ADMINISTRAÇÃO  
E CONTRATOS

FOLHA DE ASSINATURAS

---

Emitido em 03/06/2024

**TERMO DE REFERÊNCIA Nº 30/2024 - IETU (11.74)**

**(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)**

*(Assinado digitalmente em 03/06/2024 12:53 )*

**JAIR RIBEIRO DE SOUSA**

ASSISTENTE EM ADMINISTRAÇÃO

2246209

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.unifesspa.edu.br/documentos/> informando seu número: **30**, ano: **2024**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **03/06/2024** e o código de verificação: **bb15d57fe1**