

MODELO DE TERMO DE REFERÊNCIA

Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

SERVIÇOS SEM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA - LICITAÇÃO

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO SUL E SUDESTE DO PARÁ
PRÓ-REITORIA DE EXTENSÃO E ASSUNTOS ESTUDANTIS
 PREGÃO Nº/20...
 (Processo Administrativo n.º 23479.017022/2023-92)

TERMO DE REFERÊNCIA**1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO**

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a concessão não onerosa de uso administrativo de espaço público destinado à exploração comercial de ambiente reservado às lanchonetes das Unidades I e II da Universidade Federal do Sul e Sudeste do Pará, Campus Marabá, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

TABELA I – CONCESSÃO NÃO ONEROSA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER
1	Exploração comercial de serviços de lanchonete, por meio de concessão de uso administrativo para fornecimento de lanches, nas dependências da Unifesspa, Campus Marabá, Unidade I, Prédio do Tapiri, localizado na Folha 31, Quadra 07, Lote 100, Nova Marabá, CEP 68507-590, Marabá-PA, correspondente a área de 294,29m²	19356
2	Exploração comercial de serviços de lanchonete, por meio de concessão de uso administrativo para fornecimento de lanches, nas dependências da Unifesspa, Campus Marabá, Unidade II, Prédio do Tapiri, localizado na Folha 17, Quadra 04, Lote Especial, CEP 68501-970, Marabá-PA, sendo 1 (um) imóvel com área correspondente a 152,19 m².	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 100g)	R\$ 4,65
02	Und	Salgado assado (mínimo de 100g)	R\$ 5,06
03	Und	Misto quente (mínimo de 90 g)	R\$ 3,81
04	Und	Pão de queijo pequeno (mínimo de 80 g)	R\$ 2,80
05	Und	Pão com manteiga (mínimo de 60g)	R\$ 3,01
06	Und	Tapioca com manteiga (mínimo de 50g)	R\$ 3,50
07	Und	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves (Sanduíches naturais, mínimo de 150g)	R\$ 4,81
08	Und	Tortas salgadas (mínimo de 130 g)	R\$ 5,23
09	Und	Bolo Simples sem recheio e/ou cobertura (mínimo de 130g)	R\$ 2,75
10	Und	Café com Leite (mínimo de 200ml)	R\$ 3,34
11	Und	Café (xícara de 200ml)	R\$ 3,61
12	Und	Refrigerante (350 ml)	R\$ 4,29
13	Und	Suco natural de frutas - diversas (mínimo de 300 ml)	R\$ 4,40
14	Und	Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado (mínimo de 300 ml)	R\$ 6,01
15	Und	Água Mineral (mínimo de 500 ml)	R\$ 2,03
16	Und	Chocolate (frio/quente) (mínimo de 180ml)	R\$ 3,00
17	Und	Suco industrializado (mínimo de 200 ml)	R\$ 2,54
18	Und	Café expresso (200ml)	R\$ 3,40
19	Und	Tradicional Cappuccino	R\$ 3,62
20	Und	Salada de frutas com pelo menos 4 variedades de frutas (mínimo de 250 g)	R\$ 5,33
21	Und	Caldos do tipo: frango, ovo, macaxeira, carne vermelha, queijo, etc.(mínimo de 300 ml)	R\$ 7,38
Valor total da cotação para lanchonete			84,57

Observação: Em caso de divergência nas especificações dos itens com as do sistema COMPRASNET, prevalecem as constantes neste termo de referência.

1.2. Para a escolha da proposta mais vantajosa para a Administração, será utilizado o menor preço para o total dos itens.

1.3. Os valores usados na definição do cardápio mínimo foram obtidos por meio de pesquisa no painel de preços e Banco de preços, 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 CONTRATADA, podendo a mesma comercializar outros itens desde que não sejam proibidos pela CONTRATANTE e que sejam compatíveis com os praticados no mercado, devendo ser submetidos previamente à aprovação da CONTRATANTE.

1.4.1. A solicitação formal para inclusão de novos itens deverá conter as descrições dos itens pretendidos e informações como tamanho, sabores, composição (como, por exemplo, no caso de lanches e bebidas quentes), preço a ser praticado, e qualquer outro detalhe que deva ser considerado para subsidiar a decisão da CONTRATANTE.

1.4.2. O valor indicado pela CONTRATADA a ser praticado pelo item pretendido passará por análise da CONTRATANTE a fim de verificação de compatibilidade com o mercado local.

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 CONTRATADA, a qual deverá prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

1.6. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.7. O prazo de vigência da contratação é de 30 meses contados do dia da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.7.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que há necessidade da existência e manutenção do contrato por período maior que 12 meses, para evitar o prejuízo de interrupção dos serviços à comunidade acadêmica, sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar;

1.8. 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 2023, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 18657063000180-0-000001/2023;
- II) Data de publicação no PNCP: 20/05/2023;
- III) Id do item no PCA: 1673;
- IV) Classe/Grupo: 721 - serviços imobiliários relativos a locação ou arrendamento;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158718-443/2022

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 CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade ambiental 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.

4.1.2. Deverão ser adotadas as seguintes medidas:

4.1.3. Realizar manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

4.1.4. Utilizar preferencialmente equipamentos Classe “A” para economia de energia.

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

4.1.6. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrado em consonância com a Resolução Anvisa nº180/2006.

4.1.7. 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;

4.1.8. 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;

4.1.9. Como estratégia, cabe ainda à CONTRATADA 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.

4.1.10. Os critérios e práticas de sustentabilidade ambiental são exigidos a fim de contribuir para a preservação do meio ambiente, reduzindo a geração de resíduos, desperdício de água e poupando energia elétrica.

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.

Vistoria

4.4. 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.

4.5. A vistoria deverá ser agendada previamente com a Pró-Reitoria de Extensão e Assuntos Estudantis por meio dos telefones: (94) 2101-7193 / 7144 / 7167 ou e-mail: alimentacao@unifesspa.edu.br, das 8h00 às 12h00 e das 14h00 às 18h00, no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública. Para a vistoria será considerado tolerância de 30 minutos do horário marcado.

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.

4.8. 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: se dará em até 15 dias após 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, sob pena de inexecução e suas respectivas consequências.

5.1.2. 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.

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

5.1.4. O espaço cedido e suas instalações para funcionamento da lanchonete, ficam sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, bem como a conservação, limpeza/higienização e gastos de manutenção da estrutura.

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

5.1.6. A CONTRATADA 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 a qualidade higiênico-sanitária e nutritiva das refeições, Anexo A.

5.1.7. A CONTRATADA 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.

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

5.1.9. Todos os funcionários da CONTRATADA deverão estar credenciados junto a Unifesspa, a qual só permitirá a entrada dos mesmos devidamente credenciados;

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

5.1.11. O valor dos lanches será pago diretamente pelo usuário/consumidor à CONTRATADA, não tendo a CONTRATANTE qualquer responsabilidade neste sentido.

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

5.1.13. 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 CONTRATADA nas paredes ou na área de consumo.

5.1.14. A CONTRATADA CABE AINDA:

5.1.15. A CONTRATADA observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019 e Resolução RDC 173/2006 – bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis

5.1.16. Para além das exigências de higiene, os lanches deverão ser preparados e fornecidos com gêneros de primeira qualidade, ótima apresentação, dentro das exigências de técnicas culinárias.

5.1.17. No caso da produção de refeições fora do local cedido, as mesmas deverão ser produzidas, transportadas e armazenadas de acordo com as normas da vigilância sanitária.

5.1.18. Fornecer e instalar (se for o caso) os seguintes equipamentos e mobiliários nas dependências internas do espaço, necessários à perfeita prestação dos serviços: freezer horizontal e/ou vertical, forno de micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, espremedor de frutas, sanduicheiras, fogão a gás, entre outros.

5.1.19. A lista dos equipamentos juntamente com a fonte de energia deverá ser repassada ao gestor do contrato para ciência, antes da instalação dos mesmos.

5.1.20. Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de aço inox embalados individualmente em sacolas plásticas (conjunto de garfo e faca), bandejas de boa qualidade em PVC (Polivinil-carbonato) ou outro material, desde que perfeitamente estáveis e forradas com papel descartável, podendo conter a logomarca da empresa.

- 5.1.21. Manter sob rigoroso processo de higienização, bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.
- 5.1.22. Os pratos, talheres e copos a serem disponibilizados aos usuários na lanchonete poderão, a critério da CONTRATADA, ser descartáveis, desde que produzidos com material de qualidade.
- 5.1.23. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato, devendo retirá-los do local quando do término ou rescisão do contrato, cuja guarda e segurança dos equipamentos e utensílios são de responsabilidade da CONTRATADA, não cabendo à CONTRATANTE qualquer ressarcimento por furto ou danos.
- 5.1.24. Disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio mínimo.
- 5.1.25. Na hipótese de fornecimento de produtos além dos obrigatórios no cardápio mínimo, a CONTRATADA deverá submeter à CONTRATANTE proposta dentro dos valores praticados no mercado, para aprovação.
- 5.1.26. Fixar os preços dos lanches nos limites dos preços vencedores da licitação, conforme proposta vencedora, bem como quadro de aviso acessível aos usuários com os cardápios das refeições a serem servidas no dia.
- 5.1.27. Servir os alimentos no mesmo dia de seu preparo, preferencialmente imediatamente após este.
- 5.1.28. Os lanches menos elaborados, tais como mistos e sanduíches deverão ser preparados imediatamente antes de sua entrega.
- 5.1.29. Não é permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tampouco em pratos futuros.
- 5.1.30. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.
- 5.1.31. Utilizar água potável para elaboração de sucos, vitaminas e outros, por meio de filtro para água ou água mineral;
- 5.1.32. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos sem condições de serem consumidos, quando reprovados pelo gestor e/ou fiscal designado pela CONTRATANTE.
- 5.1.33. Dispor de funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional, habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em número suficiente à demanda, devendo estes serem cordiais, rápidos e eficientes no atendimento aos clientes.
- 5.1.34. Todos os funcionários devem estar devidamente uniformizados e identificados, devendo a CONTRATADA repassar lista com nomes e documentação de todos que demonstram vínculo com a mesma.
- 5.1.35. Manter os atestados de saúde ocupacional de seus empregados devidamente atualizados, responsabilizando-se por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas.
- 5.1.36. A inadimplência da CONTRATADA com referência aos encargos estabelecidos não transfere a responsabilidade por seu pagamento à CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste documento.

- 5.1.37. Fornecer equipamentos de segurança para a devida prestação do serviço pelos funcionários, responsabilizando-se por fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), conforme as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.
- 5.1.38. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade. Não permitir que funcionários da CONTRATADA atuem na manipulação de alimentos e, ao mesmo tempo, no recebimento de valores no caixa.
- 5.1.39. Promover capacitações e treinamento aos funcionários baseado nas normas da vigilância sanitária, assim como permitir que os mesmos participem de eventos de mesma natureza promovidos pela CONTRATANTE.
- 5.1.40. Disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento em dinheiro e cartão de crédito ou débito.
- 5.1.41. Quando o pagamento for efetuado em dinheiro, prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores.
- 5.1.42. É vedada a cobrança de gorjeta ou taxas semelhantes.
- 5.1.43. Cumprir rigorosamente as leis determinantes ao objeto desta licitação determinadas pelo CDC – Código de Defesa do Consumidor.
- 5.1.44. Responsabilizar-se pela manutenção das instalações da lanchonete, arcando com o provimento de todo o material necessário.
- 5.1.45. Arcar com as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimos de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, sempre com a devida anuência expressa da CONTRATANTE.
- 5.1.46. Realizar outras benfeitorias que julgar necessárias somente mediante autorização expressa da CONTRATANTE, ficando estas incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 5.1.47. Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e halls no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e conservação, utilizando materiais de limpeza regulamentados.
- 5.1.48. Abastecer as pias do refeitório, cozinha e banheiros com toalhas de papel para a secagem de mãos, sabão líquido e álcool 70%.
- 5.1.49. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.
- 5.1.50. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções.
- 5.1.51. Realizar desinsetização e desratização, preferencialmente aos finais de semana, devendo ser apresentado Procedimento Operacional Padronizado previamente à CONTRATANTE.
- 5.1.52. Assumir integral responsabilidade por todos e quaisquer danos, diretos ou indiretos, eventualmente causados à CONTRATANTE ou a terceiros, por si ou seus prepostos, em decorrência da execução do Termo de Concessão de Uso.
- 5.1.53. Corrigir, no prazo determinado, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo gestor designado pela CONTRATANTE.

- 5.1.54. 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.
- 5.1.55. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.
- 5.1.56. 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, caso a CONTRATANTE opte pela cobrança devido ao uso não racional de energia elétrica.
- 5.1.57. Manter, durante todo o período contratado, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, apresentando comprovantes de regularidade, sempre que solicitado pela Unifesspa.
- 5.1.58. Utilizar as instalações fornecidas pela CONTRATANTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas seu asseio, conservação, guarda e manutenção, esta sempre realizada por firma especializada, mediante aprovação da CONTRATANTE.
- 5.1.59. Não poderá a CONTRATADA utilizar-se das instalações da Unifesspa para estocar, preparar ou fornecer alimentos para outra lanchonete, ainda que matriz ou filial sua.
- 5.1.60. Não se opor a realização de eventos no espaço da lanchonete, inclusive, se necessário, disponibilizar o uso de salão como auditório, desde que apoiados ou realizados pela Administração, situação em que haverá comunicação prévia de 3 (três) dias pela CONTRATANTE.
- 5.1.61. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
- 5.1.62. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a à CONTRATANTE, quando do término ou da rescisão da presente concessão, desocupada e em perfeito estado de conservação, de acordo com a vistoria realizada antes do início do funcionamento do serviço contratado, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.
- 5.1.63. A CONTRATADA deverá cumprir as normas e os requisitos da legislação sanitária para alimentos, estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e demais órgãos.
- 5.1.64. CABE A CONTRATANTE:
- 5.1.65. Permitir o livre acesso dos empregados do licitante vencedor para execução dos serviços durante os horários de funcionamento.
- 5.1.66. Em casos de mensuração do consumo de energia, informar a CONTRATADA 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 CONTRATADA, para emissão dos respectivos demonstrativos e posterior desconto na nota fiscal ou emissão das GRUs pela Unifesspa (Caso haja uso não racional de energia elétrica, a CONTRATADA poderá optar pelo ressarcimento ao erário, referente ao seu consumo).
- 5.1.67. Fornecer água e energia elétrica.
- 5.1.68. Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido das instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.
- 5.1.69. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

- 5.1.70. Exigir da CONTRATADA, a qualquer tempo, a comprovação das condições iniciais de concessão.
- 5.1.71. Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos espaços, móveis, equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações.
- 5.1.72. Examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CONTRATADA.
- 5.1.73. Verificar a qualidade de atendimento aos usuários e fornecedores.
- 5.1.74. Exigir motivadamente o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.
- 5.1.75. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço, preparo ou fornecimento executado em desacordo com este Termo de Concessão de Uso.
- 5.1.76. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços;
- 5.1.77. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da mesma, de seus empregados, prepostos ou subordinados.
- 5.1.78. A CONTRATANTE não se responsabiliza por quaisquer tipos de danos que venham a ocorrer em materiais, móveis, equipamentos, mercadorias ou utensílios pertencentes à CONTRATADA;
- 5.1.79. Ao final do prazo contratual, a CONTRATANTE deverá emitir relatório/termo circunstanciado de recebimento do imóvel, que deverá estar limpo e em perfeitas condições de uso.
- 5.1.80. O espaço da lanchonete poderá ser utilizado para a distribuição de refeições, do tipo marmiteix, produzidas no Restaurante Universitário da Unifesspa, aos(às) alunos(as) da Instituição.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços decorrentes da concessão serão executados mediante a utilização das dependências:

1. Prédio “Tapiri” da Unifesspa na Unidade I do Campus Marabá, localizado na Folha 31, Quadra 07, Lote 100, Nova Marabá, CEP 68507-590, Marabá-PA, correspondente a área de 294,29m².
2. Prédio “Tapiri” da Unifesspa, na Unidade II do Campus Marabá, localizado na Folha 17, Quadra 04, Lote Especial, CEP 68501-970, Marabá-PA, sendo 1 (um) imóvel com área correspondente a 152,19 m².

5.3. O funcionamento se dará nos seguintes horários: de 7h30 às 21h00, de segunda à sexta-feira e de 7h30 às 12h00 aos sábados.

5.3.1. 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.

Materiais a serem disponibilizados

- 5.4. A CONTRATANTE irá disponibilizar as instalações físicas, conforme Layout (Anexo D), após a assinatura de Termo de Concessão.
- 5.5. Para que as refeições tenham valores acessíveis a toda comunidade acadêmica, a Administração ISENTARÁ a empresa CONTRATADA de quaisquer ônus relativos ao uso do espaço físico. No mesmo diapasão seguem as ISENÇÕES quanto aos custos com água, cuja fonte é poço artesiano, assim como do consumo de energia elétrica, desde que sejam praticados uso racional da água e energia elétrica.
- 5.6. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar os demais materiais necessários, equipamentos, móveis, utensílios, ferramentas, materiais de limpeza e materiais descartáveis para o perfeito funcionamento da lanchonete.
- 5.7. A CONTRATADA deverá organizar e adequar os espaços da CONTRATANTE para atender as legislações aplicáveis da vigilância sanitária;

Energia elétrica

- 5.8. 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.
- 5.9. Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso e a isenção com os custos referentes ao consumo de energia elétrica, 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).
- 5.10. Além disso, foi considerado 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 de aluguel e energia 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.
- 5.11. Caso a CONTRATADA não realize o uso racional energia, a CONTRATANTE poderá rever a isenção referente ao consumo de energia elétrica, realizando a cobrança pelo ressarcimento ao erário por meio de desconto em nota fiscal ou Guia de Recolhimento da União – GRU.
- 5.12. Para determinar o valor a ser ressarcido à CONTRATANTE, será aferido mensalmente, por meio de um medidor de energia instalado pela Unifesspa, o consumo realizado pela CONTRATADA.
- 5.13. A aferição de que trata o subitem anterior será realizada entre o 1º (primeiro) e o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, pela equipe técnica da Divisão de Serviços de Engenharia e Manutenção da Secretaria de Infraestrutura – DISEM/SINFRA.
- 5.14. A aferição poderá ser acompanhada pelo fiscal do contrato e preposto da CONTRATADA.

5.15. O valor concernente a utilização da energia elétrica será cobrado mediante o produto do KW/H (quilowatt/hora) consumido no mês pelo valor do KW/H cobrado pela empresa CONTRATADA de energia.

5.16. O valor deverá ser pago pela CONTRATADA à CONTRATANTE até 10º (décimo) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço, após a aferição do consumo no respectivo medidor, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

5.17. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de encargos moratórios proporcionais aos dias de atraso, apurados desde a data limite prevista para o pagamento até a data do efetivo pagamento, à taxa de 6% (seis por cento) ao ano, aplicando-se a seguinte fórmula:

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

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor originariamente devido

I = Índice de atualização financeira, calculado segundo a fórmula: $I = (6/100)^{365}$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do efetivo pagamento

VP = Valor da Parcela em atraso

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = 6 \div 100365$$

$I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.18. A Unifesspa – Campus Marabá conta com mais de 4 mil alunos de graduação distribuídos em três unidades, conforme descrito abaixo:

5.19. Distribuição de alunos ativos nas Unidades I e II, do campus Marabá:

Turno	Unidade I	Unidade II
Manhã	175	
Vespertino	53	
Noturno	314	
Integral	188	1091
TOTAL	730	1091

Fonte: SIGAA - SIG Unifesspa, 2023.

5.20. Outros potenciais usuários dos serviços são os discentes de pós-graduação, os servidores (docentes e técnicos administrativos) da Unifesspa e funcionários terceirizados das Unidades I e II do campus Marabá.

Procedimentos de transição e finalização do contrato

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

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. Para avaliação da execução do objeto, a fiscalização técnica utilizará Check List/ Lista de Verificação baseado na RDC 216/2014 (Anexo B);

6.11. O fiscal técnico do contrato anotar 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);

- 6.12. 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);
- 6.13. 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);
- 6.14. 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);
- 6.15. 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

- 6.16. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará 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).
- 6.17. 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

- 6.18. 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).
- 6.19. 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 11.46, de 2022, art. 21, II).
- 6.20. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).
- 6.21. 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).

6.22. 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).

6.23. 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).

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. O controle de qualidade e desempenho do serviço, será feito através da aplicação de Check List/ Lista de Verificação baseado na RDC 216/2014 (Anexo B);

7.2. O controle de qualidade e desempenho do serviço, será feito através da aplicação de Check List/ Lista de Verificação baseado na RDC 216/2014 (Anexo B);

7.3. Será efetuada, periodicamente, pela CONTRATANTE, pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos seguintes aspectos: qualidade das refeições, qualidade dos lanches, qualidade das bebidas, variedade do cardápio, qualidade do atendimento, limpeza e higienização do ambiente e utensílios disponibilizados e outros aspectos necessários;

7.4. A pesquisa de satisfação deverá ser realizada no mínimo a cada semestre objetivando classificar o nível geral de satisfação, categorizados em ótimo, bom, regular, ruim e péssimo.

7.5. 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).

7.6. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a CONTRATANTE poderá aplicar advertência ou multa.

Do recebimento

Suprimido por não haver nenhum compromisso de pagamento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

Liquidação

Suprimido por não haver nenhum compromisso de pagamento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

Prazo de pagamento

7.7. A CONTRATANTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, não havendo de sua parte nenhum tipo de responsabilidade financeira com a CONTRATADA.

7.8. Por se tratar de cessão não onerosa de uso de área pública não haverá cobrança a título de aluguel.

7.9. O Consumo de energia elétrica e água não será cobrado.

Forma de pagamento

Suprimido por não haver nenhum compromisso de pagamento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

Cessão de crédito

Suprimido por não haver nenhum compromisso de pagamento da CONTRATANTE à CONTRATADA.

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 pelo 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/Distrital]* 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/Distrital]* 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 *[Municipal/Distrital]* 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. O responsável pelas atividades de manipulação dos alimentos deve ser comprovadamente submetido a curso de capacitação, abordando, no mínimo, os seguintes temas: a) Contaminantes alimentares; b) Doenças transmitidas por alimentos; c) Manipulação higiênica dos alimentos; d) Boas Práticas.

8.26. Considerando o histórico de contratações anteriores, os itens referentes à qualificação técnica 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\$ 84,57 (oitenta e quatro reais e cinquenta e sete centavos), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

9.2. 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

9.3. Por se tratar de concessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração, portanto não é necessária a indicação de dotação orçamentária.

ANEXO A – TABELAS DE REFERÊNCIA PARA O CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO

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.
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.
Carnes bovina e e suína	Deverão ser utilizados carnes de 1ª qualidade. Para a carne bovina: contrafilé, alcatra, patinho, coxão mole, picanha e filé mignon. Para a carne suína: pernil, lombo e bisteca. Quanto às vísceras, poderão ser utilizados fígado. Bucho, rabada e língua, exclusivamente. Carne deve ser extra limpa, com a coloração avermelhada sem pontos esverdeados ou brancos, sem pele, pouca gordura e com odor característico. Tanto as carnes quanto as vísceras deverão conter carimbo de inspeção do SIF, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Aves	Deverão ser utilizadas carnes de 1ª qualidade, como coxa, contra-coxa, peito e filé de frango. Como vísceras poderão ser utilizadas moela e coração de frango. Deverão conter carimbo de inspeção do SIF/SIE/SIM, nome do fornecedor e data de validade na embalagem.
Frios e embutidos.	Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura. Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagem à vácuo, com nome do fornecedor e data da validade na embalagem.
Sorvetes	Deverão ser servidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser de massa ou picolé (industrializados).
Refrigerantes	Serão do tipo gasoso, em sabores variados, como guaraná, laranja, uva, limão, cola, etc., nas versões normal e diet, light ou zero.

Café	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem “a vácuo”. A preparação deverá dar as melhores características de paladar ao produto servido. O café armazenado em recipientes térmicos e que não for consumido em 6 horas não poderá ser aproveitado.
Água	A água a ser utilizada para o preparo dos sucos e demais alimentos deverá ser filtrada ou mineral.
Leite	Deverá ser UHT ou pasteurizado, tipo A ou B, registrado no Ministério da Agricultura e consumido na data prevista pelo fornecedor.
Iogurte	Deverão estar em embalagem individual descartável, ser registrado no Ministério da Agricultura e ser do tipo natural ou com frutas, light, diet ou normal.
Sucos	Elaborados com frutas (<i>in natura</i>) frescas de primeira, higienizadas e maduras ou polpa de frutas. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas congeladas de boa qualidade. Deverá haver diversidade de sabores.
Molhos	O fornecimento de maionese, catchup e mostarda deverá ser industrializado e em sachês individuais. Os demais molhos industrializados poderão ser apresentados em embalagens originais dos produtos, de vidro ou de plástico.
Itens não mencionados	Todos os demais gêneros e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender ao Termo de Concessão de Uso a que se refere este anexo, devendo observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.
Observação: demais produtos e tipos poderão ser acrescentados pela Proponente para a execução dos serviços. A aceitação ou não será direito exclusivo da CONTRATANTE que, ao analisar a proposição, considerará também a preservação do padrão de qualidade exigido.	

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

a) Lanche

Sugestão de itens a serem disponibilizados:

PRODUTO	VARIAÇÃO
Salgado frito	
Salgado assado	
Misto quente	
Pão de queijo pequeno	
Pão com manteiga	

Tapioca com manteiga	
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves (Sanduíches naturais, mínimo de 150g)	
Tortas salgadas	
Bolo	Sem recheio e/ou cobertura
Café com Leite	
Café	
Refrigerante	
Suco natural de frutas	
Vitamina de frutas	
Água Mineral	
Chocolate (frio/quente)	
Suco industrializado	
Café expresso	
Tradicional Cappuccino	
Salada de frutas	Pelo menos 4 variedades de frutas
Caldos	Do tipo: frango, ovo, macaxeira, carne vermelha, queijo, etc.

A CONTRATADA deve oferecer, diariamente, no mínimo:

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

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

ANEXO B - CHECK-LIST DE ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Unidade: _____

Data: _____ Horário: _____

Área/Item	Conformidade	
	S	N
EDIFICAÇÕES, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS		
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. Banheiros e lavatórios para mãos limpos e equipados (papel, sabão e álcool 70%)		
7. Ausência de goteiras, vazamentos, lâmpadas queimadas, etc.		
8. Ausência de insetos ou pragas no ambiente		
9. Equipamentos, móveis e utensílios de material adequado, em bom estado de conservação, limpos e em número suficiente		
10. Balcões de distribuição e mesas de apoio limpos e higienizados frequentemente		
11. Utensílios descartáveis em número suficiente, embalados e distribuídos separadamente		
12. Procedimentos de limpeza e desinfecção adequados e com produtos regulamentados		
13. Higienização frequente das instalações, especialmente das áreas comuns (refeitórios, vestiários e sanitários) e de locais de maior contato (maçanetas, interruptores, portas de geladeiras e de micro-ondas, puxadores dos armários, etc.)? Diária: _____ Geral: _____		
FUNCIONÁRIOS		
14. Funcionário específico para as atividades de limpeza ou com separação de tarefas		
15. Distância recomendada entre os colaboradores (1 a 2 m)		

16. Funcionários com uniformes limpos e conservador e com EPIs (avental, bota, touca e máscara)		
17. Uso correto de máscaras e luvas, com troca frequente		
18. Higienização das mãos correta e com frequência recomendada		
19. Asseio pessoal (unhas cortadas, sem esmalte, sem adornos, sem maquiagem, sem barba e cabelos protegidos)		
20. Não fumam, falam, cantam, assobiam, espirram, cospem, tosem, comem ou manipulam dinheiro, celular, etc.		
CARDÁPIO		
21. Afixação dos cardápios servidos		
22. Todos os itens obrigatórios do cardápio mínimo estão disponíveis		
23. Os lanches servidos são preparados no dia e/ou imediatamente após o preparo.		
24. Não há reaproveitamento dos lanches comercializados		
25. Ausência de contaminantes (físicos, químicos ou biológicos) na comida		
26. Porcionamento adequado dos lanches, servidos obrigatoriamente pelo colaborador		
27. Produtos compartilháveis distribuídos separadamente e/ou em sachês (saleiros, açucareiros, molhos, azeite, paliteiros e guardanapos)		
28. Disponibilização de álcool 70% líquido ou gel para os clientes na entrada, no caixa e balcão de atendimento;		
BOAS PRÁTICAS		
29. Embalagens e alimentos (especialmente FLV) submetidos a processos de limpeza e higienização adequados		
30. Embalagens e matérias-primas íntegras e/ou etiquetadas quando abertas.		
31. Ausência de alimentos vencidos ou com características organolépticas inadequadas		
32. Matérias-primas e alimentos prontos armazenados em temperatura adequada		
33. Descongelamento realizado de maneira adequada		
34. No momento do preparo, métodos que evitem contaminação cruzada		
35. Lixeiras com tampa e pedal, em número suficiente e regularmente esvaziadas		
36. Existência de medidas de controle de vetores e pragas		
37. Água de consumo, sucos e gelo é potável		

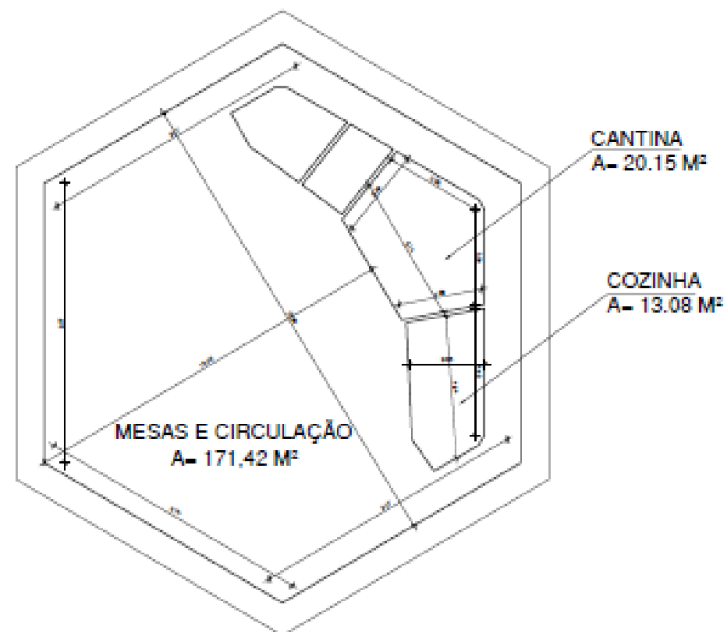
38. Óleos e gorduras são descartados adequadamente após alteração evidente		
ADMINISTRAÇÃO		
39. Horário de abertura e fechamento dos caixas e refeitórios conforme TR		
40. Ausência de reclamações dos usuários (e-mail/ouvidoria)		
41. Resolução das ocorrências anteriores		
42. Percentual de atendimento:		

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

 Fiscal de contrato

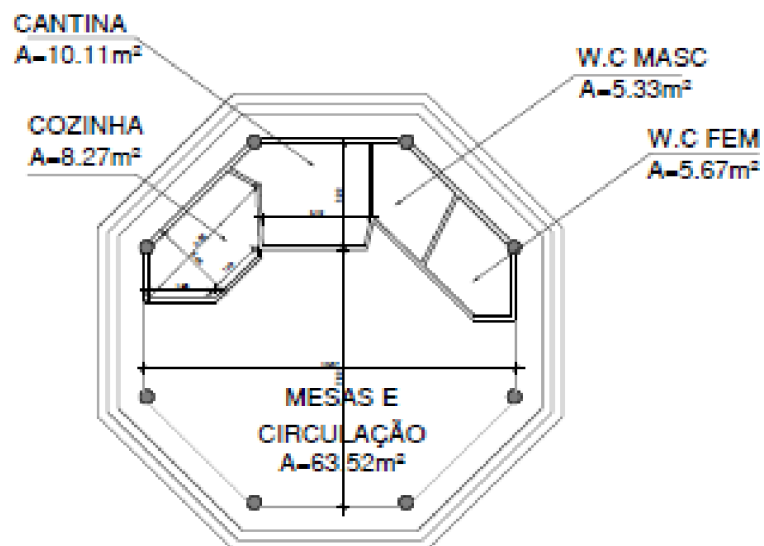
 Representante/Preposto

ANEXO D - Layout dos Prédios “Tapiris” das Unidade I e II do Campus Marabá
Unidade I



P. ÚNICO
A. TOTAL = 294,29 M²

Unidade II



P. ÚNICO
A. TOTAL = 152,19 M²

ANEXO E - MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Item	Unidade	Descrição dos Produtos	Preço Unitário Máximo Aceitável
01	Und	Salgado frito (mínimo de 100g)	
02	Und	Salgado assado (mínimo de 100g)	
03	Und	Misto quente (mínimo de 90 g)	
04	Und	Pão de queijo pequeno (mínimo de 80 g)	
05	Und	Pão com manteiga (mínimo de 60g)	
06	Und	Tapioca com manteiga (mínimo de 50g)	
07	Und	Sanduíches frios de pão integral e recheios leves (Sanduíches naturais, mínimo de 150g)	
08	Und	Tortas salgadas (mínimo de 130 g)	
09	Und	Bolo Simples sem recheio e/ou cobertura (mínimo de 130g)	
10	Und	Café com Leite (mínimo de 200ml)	
11	Und	Café (xícara de 200ml)	
12	Und	Refrigerante (350 ml)	
13	Und	Suco natural de frutas - diversas (mínimo de 300 ml)	
14	Und	Vitamina de frutas com leite integral ou desnatado (mínimo de 300 ml)	
15	Und	Água Mineral (mínimo de 500 ml)	
16	Und	Chocolate (frio/quente) (mínimo de 180ml)	
17	Und	Suco industrializado (mínimo de 200 ml)	
18	Und	Café expresso (200ml)	
19	Und	Tradicional Cappuccino	
20	Und	Salada de frutas com pelo menos 4 variedades de frutas (mínimo de 250 g)	
21	Und	Caldos do tipo: frango, ovo, macaxeira, carne vermelha, queijo, etc.(mínimo de 300 ml)	
Valor total da cotação para lanchonete			

Nome da Empresa.....

Nome do Declarante

Marabá,/...../2023

Marabá - PA, 27 de setembro de 2023.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável



Emitido em 07/05/2024

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 27/2024 - DEGEALC (11.19.33)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 09/05/2024 17:28)

MARCELO GAUDENCIO BRITO PUREZA

CHEFE DE DIVISAO

2142820

(Assinado digitalmente em 08/05/2024 11:22)

PRISCILA DA SILVA CASTRO

CHEFE DE DEPARTAMENTO

2334231

Para verificar a autenticidade deste documento entre em <https://sipac.unifesspa.edu.br/documentos/> informando seu número: **27**, ano: **2024**, tipo: **TERMO DE REFERÊNCIA**, data de emissão: **08/05/2024** e o código de verificação: **ef2653b81c**